



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa nr. 7
la Documentația standard nr. _____
din “ _____ ” _____ 20____

CERERE DE PARTICIPARE

Către

Agentia Rezerve Materiale

MD-2012, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1747920584472](#) din **19.06.2025** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Bucătărie de câmp** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), 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 **19.06.2025**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa nr. 8
la Documentația standard nr. _____
din “ _____ ” _____ 20____

**DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei**

Către

Agentia Rezerve Materiale

MD-2012, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea Bucătărie de câmp**

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție Licitatie deschisă,

(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de **61 (șaizeci și unu) zile**, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de **18.08.2025 inclusiv** (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării **19.06.2025**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

APROBAT
prin Ordinul
Ministrului Finanțelor
nr. din _____2020

FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN

- 1.** Documentul unic de achiziții europene, (în continuare, DUAЕ) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
- 2.** Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
- 3.** Un DUAЕ depus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
- 4.** Ofertantul care prezintă în DUAЕ informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
- 5.** Formularul DUAЕ este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
- 6.** Prezentarea formularului DUAЕ la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.

Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
A. Informații despre publicare		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	<u>Conform SIA</u> <u>RSAP</u>
B. Identitatea autorității/entității contractante		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	<u>Agencia Rezerve</u> <u>Materiale</u>
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	<u>1006601000288</u>

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	SRL TEHNO FOOD
2A.2	Țara	RM
2A.3	Cod poștal	MD-2069
2A.4	Oraș/Localitate	Chisinau
2A.5	Adresa juridică	Str.Ion Neculce 1/1 ap.47
2A.6	Pagina web	evotek.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	Eugeniu Volontir
2A.7.1	<i>Telefon</i>	068301939
2A.7.2	<i>Adresa de e-mail</i>	tehnofood.tender@gmail.com
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1017600003659
2A.9	Numărul cod TVA	0507864
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenoriat	SRL
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	Eugeniu Volontir
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel</i>	Olga Volontir

	<i>puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	
2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv <i>(legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2)</i>	Republica Moldova
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică • întreprindere mijlocie • și altele 	întreprindere mică
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	număr
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	text
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	text
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	text
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	text

Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.

B. Informații privind reprezentanții operatorului economic

Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.

2B.1	Nume și prenume	Eugeniu Volontir
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Administrator
2B.3	Țară	RM
2B.4	Telefon	068301939
2B.5	Adresa de e-mail	tehnofood.tender@gmail.com

C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
<p><i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAE separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.</i></p>		
D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează		
2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	<i>Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.</i>	text

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică
Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	<p>Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3A.2	Corupție.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

	<p>Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	
3A.3	<p>Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3A.4	<p>Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3A.5	<p>Spălare de bani sau finanțarea terorismului. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

3A.6	<p>Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane.</p> <p>Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
Plata impozitelor		
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input type="checkbox"/> Da
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	text
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	text
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	Notă: <i>Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.</i>	
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eşalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input type="checkbox"/> Da
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: sfs.md Autoritatea sau organismul emitent(ă): Serviciul Fiscal de Stat Referința exactă a documentației: sfs.md
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
	Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

	<i>3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Insolvabilitatea	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu

	obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	text

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		

4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	<input type="checkbox"/> Da
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	<u>Dovada înregistrării juridice</u>
4A.1.2	<i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	<input type="checkbox"/> Da
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	<input type="checkbox"/> Da
4A.2.3	<i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	<input type="checkbox"/> Da
B. Capacitatea economică și financiară		
	Declarații bancare	
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da

4B.1.1	<p><i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i></p>	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
	Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)	
4B.2	<p>Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează:</p> <p>Valoare de 1mln lei Perioada de ultimii trei ani</p> <p><i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i></p>	<input type="checkbox"/> Da
4B.2.1	<p><i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i></p>	Valoarea 21,58mln
		Anul 2022
		Valoarea 40,41mln
		Anul 2023
		Valoarea 64,3mln
		Anul 2024
	Cifra de afaceri medie anuală	
4B.3	<p>Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează:</p> <p>Valoare de 1 mln lei. Perioada de ultimii trei ani</p> <p><i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i></p>	<input type="checkbox"/> Da
4B.3.1	<p><i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i></p>	Valoarea 21,58mln
		Anul 2022
		Valoarea 40,41mln
		Anul 2023
		Valoarea 64,3mln
		Anul 2024
		Valoarea medie totală [35,10mln]
	Raport financiar	
4B.4	<p>Operatorul economic este în măsură să furnizeze raportul financiar înregistrat, extrase din raportul financiar?</p>	<input type="checkbox"/> Da
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară	Adresa de internet:

	sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	<input type="checkbox"/> Da
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității		
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicienii sau organismele tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text

	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2022
		Angajați 8
		Anul 2023
		Angajați 11
		Anul 2024
		Angajați 15
	Numărul membrilor personalului de conducere	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2022
		Persoane 1
		Anul 2023
		Persoane 1
		Anul 2024
		Persoane 1
	Mostre, descrieri, fotografii	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	Pentru contractele de achiziție publică de lucrări	
4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data</i>	text

	<i>procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	
	Pentru contractele de achiziție publică de bunuri	
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	text
	Pentru contractele de achiziție publică de servicii	
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	text
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text
E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze	<input type="checkbox"/> Da

	certIFICATE emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	MD2023-9-EEE-001
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text Referința exactă a documentației: text
F. Permitearea controalelor		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire? Termen 3 zile de la solicitare. <i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul documentelor solicitate.</i>	<input type="checkbox"/> Da
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei	Adresa de internet: text Autoritatea sau

	baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca Agenția Rezerve Materiale, astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la

documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAE în scopul desfășurării procedurii de achiziție a bunului „ Bucătărie de câmp”.
(Se va completa și semna de către operatorul economic)

Nume: **Eugeniu Volontir**

Poziția: Director

Data: **19.06.2025**

Locul: mun. Chisinau

Semnătura

SITUAȚIILE FINANCIARE

pentru perioada 01.01.2024 - 31.12.2024

Entitatea: TEHNO FOOD S.R.L.

Cod CUIÎO: 41161695

Cod IDNO: 1017600003659

Sediul:

MD:

Raionul(municipiul): 105, DDF BUIUCANI

Cod CUATM: 0120, SEC.BUIUCANI

Strada: Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47

Activitatea principală: G4778, Comert cu amanuntul al altor bunuri noi, in magazine specializate

Forma de proprietate: 15, Proprietatea privată

Forma organizatorico-juridică: 530, Societăți cu răspundere limitată

Date de contact:

Telefon: 069299946

WEB:

E-mail: info.tehnofood@gmail.com

Numele și coordonatele al contabilului-șef: DI (dna) Popovici Natalia Tel. 06929946

Numărul mediu al salariaților în perioada de gestiune: 20 persoane.

Persoanele responsabile de semnarea situațiilor financiare* Volontir Eugeniu

Unitatea de măsură: leu

BILANȚUL

la 31.12.2024

Anexa 1

Nr. cpt.	Indicatori	Cod rd.	Sold la	
			Începutul perioadei de gestiune	Sfârșitul perioadei de gestiune
1	2	3	4	5
	ACTIV			
A.	ACTIVE IMOBILIZATE			
	I. Imobilizări necorporale			
	1. Imobilizări necorporale în curs de execuție	010		
	2. Imobilizări necorporale în exploatare, total	020	8316	31448
	din care:			
	2.1. concesiuni, licențe și mărci	021		26999
	2.2. drepturi de autor și titluri de protecție	022		
	2.3. programe informatice	023	4421	3014
	2.4. alte imobilizări necorporale	024	3895	1435

3. Fond comercial	030		
4. Avansuri acordate pentru imobilizări necorporale	040		
Total imobilizări necorporale (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040)	050	8316	31448
II. Imobilizări corporale			
1. Imobilizări corporale în curs de execuție	060		
2. Terenuri	070		
3. Mijloace fixe, total	080	713411	1517973
din care:			
3.1. clădiri	081		
3.2. construcții speciale	082	39278	27494
3.3. mașini, utilaje și instalații tehnice	083	139156	153209
3.4. mijloace de transport	084	482622	1298885
3.5. inventar și mobilier	085	45403	34040
3.6. alte mijloace fixe	086	6952	4345
4. Resurse minerale	090		
5. Active biologice imobilizate	100		
6. Investiții imobiliare	110		
7. Avansuri acordate pentru imobilizări corporale	120		
Total imobilizări corporale (rd.060 + rd.070 + rd.080 + rd.090 + rd.100 + rd.110 + rd.120)	130	713411	1517973
III. Investiții financiare pe termen lung			
1. Investiții financiare pe termen lung în părți neafiliate	140		
2. Investiții financiare pe termen lung în părți afiliate, total	150		
din care:			
2.1. acțiuni și cote de participație deținute în părțile afiliate	151		
2.2. împrumuturi acordate părților afiliate	152		
2.3. împrumuturi acordate aferente intereselor de participare	153		
2.4. alte investiții financiare	154		
Total investiții financiare pe termen lung (rd.140 + rd.150)	160		
IV. Creanțe pe termen lung și alte active imobilizate			
1. Creanțe comerciale pe termen lung	170		
2. Creanțe ale părților afiliate pe termen lung	180		
inclusiv: creanțe aferente intereselor de participare	181		
3. Alte creanțe pe termen lung	190		
4. Cheltuieli anticipate pe termen lung	200		

	5. Alte active imobilizate	210		
	Total creanțe pe termen lung și alte active imobilizate (rd.170 + rd.180 + rd.190 + rd.200 + rd.210)	220		
	TOTAL ACTIVE IMOBILIZATE (rd.050 + rd.130 + rd.160 + rd.220)	230	721727	1549421
B.	ACTIVE CIRCULANTE			
	I. Stocuri			
	1. Materiale și obiecte de mică valoare și scurtă durată	240	47986	76367
	2. Active biologice circulante	250		
	3. Producția în curs de execuție	260		
	4. Produse și mărfuri	270	13025724	19032835
	5. Avansuri acordate pentru stocuri	280		
	Total stocuri (rd.240 + rd.250 + rd.260 + rd.270 + rd.280)	290	13073710	19109202
	II. Creanțe curente și alte active circulante			
	1. Creanțe comerciale curente	300	2797329	5834435
	2. Creanțe ale părților afiliate curente	310		
	inclusiv: creanțe aferente intereselor de participare	311		
	3. Creanțe ale bugetului	320	311956	775762
	4. Creanțele ale personalului	330		
	5. Alte creanțe curente	340	1209909	2760503
	6. Cheltuieli anticipate curente	350	3688	24399
	7. Alte active circulante	360	47808	68333
	Total creanțe curente și alte active circulante (rd.300 + rd.310 + rd.320 + rd.330 + rd.340 + rd.350 + rd.360)	370	4370690	9463432
	III. Investiții financiare curente			
	1. Investiții financiare curente în părți nefiliate	380		
	2. Investiții financiare curente în părți afiliate, total	390		
	din care:			
	2.1. acțiuni și cote de participație deținute în părțile afiliate	391		
	2.2. împrumuturi acordate părților afiliate	392		
	2.3. împrumuturi acordate aferente intereselor de participare	393		
	2.4. alte investiții financiare în părți afiliate	394		
	Total investiții financiare curente (rd.380 + rd.390)	400		
	IV. Numerar și documente bănești	410	3482532	6010565
	TOTAL ACTIVE CIRCULANTE (rd.290 + rd.370 + rd.400 + rd.410)	420	20926932	34583199
	TOTAL ACTIVE	430	21648659	36132620

	(rd.230 + rd.420)			
	P A S I V			
	CAPITAL PROPRIU			
	I. Capital social și neînregistrat			
	1. Capital social	440	100	100
	2. Capital nevărsat	450	(-100)	(-100)
	3. Capital neînregistrat	460		
	4. Capital retras	470	()	()
	5. Patrimoniul primit de la stat cu drept de proprietate	480		
	Total capital social și neînregistrat (rd.440 + rd.450 + rd.460 + rd.470 + rd.480)	490	0	0
	II. Prime de capital	500		
	III. Rezerve			
	1. Capital de rezervă	510		
	2. Rezerve statutare	520		
	3. Alte rezerve	530		
	Total rezerve (rd.510 + rd.520 + rd.530)	540		
	IV. Profit (pierdere)			
	1. Corecții ale rezultatelor anilor precedenți	550	X	
	2. Profit nerepartizat (pierdere neacoperită) al anilor precedenți	560	13578935	8318415
	3. Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune	570	X	11284326
	4. Profit utilizat al perioadei de gestiune	580	X	()
	Total profit (pierdere) (rd.550 + rd.560 + rd.570 + rd.580)	590	13578935	19602741
	V. Rezerve din reevaluare	600		
	VI. Alte elemente de capital propriu	610		
	TOTAL CAPITAL PROPRIU (rd.490 + rd.500 + rd.540 + rd.590 + rd.600 + rd.610)	620	13578935	19602741
D.	DATORII PE TERMEN LUNG			
	1. Credite bancare pe termen lung	630		
	2. Împrumuturi pe termen lung	640		
	din care:			
	2.1. împrumuturi din emisiunea de obligațiuni	641		
	inclusiv: împrumuturi din emisiunea de obligațiuni convertibile	642		
	2.2. alte împrumuturi pe termen lung	643		
	3. Datorii comerciale pe termen lung	650		

	4. Datorii față de părțile afiliate pe termen lung	660		
	inclusiv: datorii aferente intereselor de participare	661		
	5. Avansuri primite pe termen lung	670		
	6. Venituri anticipate pe termen lung	680		
	7. Alte datorii pe termen lung	690		2329302
	TOTAL DATORII PE TERMEN LUNG (rd.630 + rd.640 + rd.650 + rd.660 + rd.670 + rd.680 + rd.690)	700		2329302
	DATORII CURENTE			
	1. Credite bancare pe termen scurt	710	3022641	4398516
	2. Împrumuturi pe termen scurt, total	720	173900	
	din care:			
	2.1. Împrumuturi din emisiunea de obligațiuni	721		
	inclusiv: împrumuturi din emisiunea de obligațiuni convertibile	722		
	2.2. alte împrumuturi pe termen scurt	723	173900	
	3. Datorii comerciale curente	730	2656202	6980171
	4. Datorii față de părțile afiliate curente	740		
E.	inclusiv: datorii aferente intereselor de participare	741		
	5. Avansuri primite curente	750	1836196	1829313
	6. Datorii față de personal	760	10175	29467
	7. Datorii privind asigurările sociale și medicale	770	22498	93796
	8. Datorii față de buget	780	348112	869314
	9. Datorii față de proprietari	790		
	10. Venituri anticipate curente	800		
	11. Alte datorii curente	810		
	TOTAL DATORII CURENTE (rd.710 + rd.720 + rd.730 + rd.740 + rd.750 + rd.760 + rd.770 + rd.780 + rd.790 + rd.800 + rd.810)	820	8069724	14200577
	PROVIZIOANE			
	1. Provizioane pentru beneficiile angajaților	830		
	2. Provizioane pentru garanții acordate cumpărătorilor/clientșilor	840		
	3. Provizioane pentru impozite	850		
F.	4. Alte provizioane	860		
	TOTAL PROVIZIOANE (rd.830 + rd.840 + rd.850 + rd.860)	870		
	TOTAL PASIVE (rd.620 + rd.700 + rd.820 + rd.870)	880	21648659	36132620

SITUAȚIA DE PROFIT ȘI PIERDERE

de la 01.01.2024 până la 31.12.2024

Anexa 2

Indicatori	Cod rd.	Perioada de gestiune
------------	---------	----------------------

		precedenta	curenta
1	2	3	4
Venituri din vânzări, total	010	40489337	64319795
din care:			
venituri din vânzarea produselor și mărfurilor	011	39912955	63112180
venituri din prestarea serviciilor și executarea lucrărilor	012	576382	1207615
venituri din contracte de construcție	013		
venituri din contracte de leasing	014		
venituri din contracte de microfinanțare	015		
alte venituri din vânzări	016		
Costul vânzărilor, total	020	27422035	43463858
din care:			
valoarea contabilă a produselor și mărfurilor vândute	021	26901852	42175274
costul serviciilor prestate și lucrărilor executate terților	022	520183	1288584
costuri aferente contractelor de construcție	023		
costuri aferente contractelor de leasing	024		
costuri aferente contractelor de microfinanțare	025		
alte costuri aferente vânzărilor	026		
Profit brut (pierdere brută) (rd.010 - rd.020)	030	13067302	20855937
Alte venituri din activitatea operațională	040	13395	47890
Cheltuieli de distribuire	050	1138177	2621310
Cheltuieli administrative	060	2823983	4763323
Alte cheltuieli din activitatea operațională	070	216842	425106
Rezultatul din activitatea operațională: profit (pierdere) (rd.030 + rd.040 - rd.050 - rd.060 - rd.070)	080	8901695	13094088
Venituri financiare, total	090	50756	75045
din care:			
venituri din interese de participare	091		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	092		
venituri din dobânzi	093		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	094		
venituri din alte investiții financiare pe termen lung	095		
inclusiv: veniturile obținute de la părțile afiliate	096		
venituri aferente ajustărilor de valoare privind investițiile financiare pe termen lung și curente	097		
venituri din ieșirea investițiilor financiare	098		
venituri aferente diferențelor de curs valutar și de sumă	099	50756	75045

Cheltuieli financiare, total	100	153857	562675
din care:			
cheltuieli privind dobânzile	101		354698
inclusiv: cheltuielile aferente părților afiliate	102		
cheltuieli aferente ajustărilor de valoare privind investițiile financiare pe termen lung și curente	103		
cheltuieli aferente ieșirii investițiilor financiare	104		
cheltuieli aferente diferențelor de curs valutar și de sumă	105	153857	207977
Rezultatul: profit (pierdere) financiar(ă) (rd.090 - rd.100)	110	-103101	-487630
Venituri cu active imobilizate și excepționale	120		
Cheltuieli cu active imobilizate și excepționale	130		
Rezultatul din operațiuni cu active imobilizate și excepționale: profit (pierdere) (rd.120 - rd.130)	140		
Rezultatul din alte activități: profit (pierdere) (rd.110 + rd.140)	150	-103101	-487630
Profit (pierdere) pînă la impozitare (rd.080 + rd.150)	160	8798594	12606458
Cheltuieli privind impozitul pe venit	170		1322132
Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune (rd.160 - rd.170)	180	8798594	11284326

SITUAȚIA MODIFICĂRILOR CAPITALULUI PROPRIU

de la 01.01.2024 pînă la 31.12.2024

Anexa 3

Nr. d/o	Indicatori	Cod rd	Sold la începutul perioadei de gestiune	Majorări	Diminuări	Sold la sfîrșitul perioadei de gestiune
1	2	3	4	5	6	7
	Capital social și neînregistrat					
	1. Capital social	010	100			100
	2. Capital nevărsat	020	(-100)	()	()	(-100)
	3. Capital neînregistrat	030				
I.	4. Capital retras	040	()	()	()	()
	5. Patrimoniul primit de la stat cu drept de proprietate	050				
	Total capital social și neînregistrat (rd.010 + rd.020 + rd.030 + rd.040 + rd.050)	060	0			0
II.	Prime de capital	070				
III.	Rezerve					
	1. Capital de rezervă	080				

	2. Rezerve statutare	090				
	3. Alte rezerve	100				
	Total rezerve (rd.080 + rd.090 + rd.100)	110				
	Profit (pierdere)					
IV.	1. Corecții ale rezultatelor anilor precedenți	120	X	6500	6500	0
	2. Profit nerepartizat (pierdere neacoperită) al anilor precedenți	130	13578935		5260520	8318415
	3. Profit net (pierdere netă) al perioadei de gestiune	140	X	11284326		11284326
	4. Profit utilizat al perioadei de gestiune	150	X	()	()	()
	Total profit (pierdere) (rd.120 + rd.130 + rd.140 + rd.150)	160	13578935	11290826	5267020	19602741
V.	Rezerve din reevaluare	170				
VI.	Alte elemente de capital propriu	180				
	Total capital propriu (rd.060 + rd.070 + rd.110 + rd.160 + rd.170 + rd.180)	190	13578935	11290826	5267020	19602741

SITUAȚIA FLUXURILOR DE NUMERAR

de la 01.01.2024 până la 31.12.2024

Anexa 4

Indicatori	Cod rd	Perioada de gestiune	
		precedentă	curentă
1	2	3	4
Fluxuri de numerar din activitatea operațională			
Încasări din vânzări	010	47413109	74253950
Plăți pentru stocuri și servicii procurate	020	32986079	52669174
Plăți către angajați și organe de asigurare socială și medicală	030	1264065	3064360
Dobânzi plătite	040	423190	354698
Plata impozitului pe venit	050	566000	420000
Alte încasări	060	306523	2175280
Alte plăți	070	10633776	14867764
Fluxul net de numerar din activitatea operațională (rd.010 - rd.020 - rd.030 - rd.040 - rd.050 + rd.060 - rd.070)	080	1846522	5053234
Fluxuri de numerar din activitatea de investiții			
Încasări din vânzarea activelor imobilizate	090		
Plăți aferente intrărilor de active imobilizate	100		
Dobânzi încasate	110		
Dividende încasate	120		

inclusiv: dividende încasate din străinătate	121		
Alte încasări (plăți)	130		
Fluxul net de numerar din activitatea de investiții (rd.090 - rd.100 + rd.110 + rd.120 ± rd.130)	140		
Fluxuri de numerar din activitatea financiară			
Încasări sub formă de credite și împrumuturi	150	5211000	6685953
Plăți aferente rambursării creditelor și împrumuturilor	160	2728802	5380311
Dividende plătite	170	2275000	3839564
inclusiv: dividende plătite nerezidenților	171		
Încasări din operațiuni de capital	180		
Alte încasări (plăți)	190		
Fluxul net de numerar din activitatea financiară (rd.150 - rd.160 - rd.170 + rd.180 ± rd.190)	200	207198	-2533922
Fluxul net de numerar total (± rd.080 ± rd.140 ± rd.200)	210	2053720	2519312
Diferențe de curs valutar favorabile (nefavorabile)	220	-11963	8721
Sold de numerar la începutul perioadei de gestiune	230	1440775	3482532
Sold de numerar la sfârșitul perioadei de gestiune (± rd.210 ± rd.220 + rd.230)	240	3482532	6010565

Documente atașate - Notă explicativă (fișierul pdf)



2. Nota explicativă_2024.pdf

CAMERA ÎNREGISTRĂRII DE STAT

EXTRAS

din Registrul de stat al persoanelor juridice

Nr. 350879 data 24.01.2017

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată "TEHNO FOOD" .**

Denumirea prescurtată: **"TEHNO FOOD" S.R.L.**

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

Numărul de identificare de stat și codul fiscal (IDNO): **1017600003659**

Data înregistrării de stat: **24.01.2017**

Modul de constituire: **nou creată.**

Sediul: MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, ap.(of.) 47, mun. Chișinău, R.MOLDOVA.

Obiectul principal de activitate:

1. Comerț cu ridicata al altor mașini și echipamente
2. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale, nave și avioane
3. Repararea echipamentelor electrice
4. Comerț cu amănuntul al mobilei, al articolelor de iluminat și al articolelor de uz casnic n.c.a., în magazine specializate
5. Repararea aparatelor electronice de uz casnic
6. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale
7. Comerț cu ridicata al altor bunuri de uz gospodăresc
8. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc, al aparatelor de radio și televizoarelor
9. Repararea articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a.
10. Repararea dispozitivelor de uz gospodăresc și a echipamentelor pentru casă și grădină
11. Repararea altor echipamente
12. Repararea mobilei și a furniturilor casnice
13. Repararea mașinilor
14. Intermedieri în comerțul cu produse diverse
15. Intermedieri în comerțul cu mobilă, articole de menaj și de fierărie
16. Intermedieri în comerțul specializat în vânzarea produselor cu caracter specific, n.c.a.
17. Comerț cu amănuntul al articolelor de fierărie, al articolelor din sticlă și a celor pentru vopsit, în magazine specializate
18. Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor electrocasnice, în magazine specializate
19. Comerț cu amănuntul al altor bunuri noi, în magazine specializate
20. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin Internet
21. Comerț cu amănuntul efectuat în afara magazinelor, standurilor, chioșcurilor și piețelor
22. Comerț cu amănuntul prin standuri, chioșcuri și piețe al altor produse
23. Fabricarea utilajelor pentru prelucrarea produselor alimentare, băuturilor și tutunului

Capitalul social: 100 lei,

Administrator: VOLONTIR EUGENIU, IDNP 2006047012314, tel. 068301939

Asociat: VOLONTIR OLGA, IDNP 2005049004598, cota 100 lei, ce constituie 100%

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: **24.01.2017.**

Registrator

Ion MERLICI





BC „MOLDINDCONBANK” S.A.

Sucursala „Alba-Iulia”

Republica Moldova, MD-2071
mun. Chişinău, str. Alba-Iulia, 77/19
Tel.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64
Fax: (373 22) 63-08-87

Data 03.06.2022
Nr. 443

Республика Молдова, MD-2071
мун. Кишинэу, ул. Алба-Юлия, 77/19
Тел.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64
Факс: (373 22) 63-08-87

CERTIFICAT

B.C. „Moldindconbank” S.A., confirmă că **„TEHNO FOOD” SRL**, IDNO **1017600003659**, la data de **1 iunie 2022** deţine următoarele conturi bancare:

Nr	IBAN	Valuta	Banca Beneficiara
1	MD78ML000000002251603373	MDL	MOLDMD2X
2	MD78ML000000002251603373	USD	BC MOLDINDCONBANK S.A.
3	MD78ML000000002251603373	EUR	

Director
BC "Moldindconbank" S.A
sucursala Alba-Iulia



Alexandr Hovanschi

Digitally signed by Volontir Eugeniu
Date: 2022.11.22 09:17:32 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



Ex.: Elena Ciudac
Tel:
ID: 637511C72114

Confidenţial – MICB

Atenţie! Se interzice deţinerea, sustragerea, alterarea, multiplicarea, distrugerea sau folosirea acestui document fără a dispune de drept de acces autorizat!



MD-2005 mun.Chișinău, str. Albișoara, 38
Tel. (022) 820-770, Email: am@am.gov.md

CONFIRMARE

privind înregistrarea în „Lista producătorilor” de produse
supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului
(echipamente electrice și electronice)

În scopul plasării pe piață a produselor de echipamente electrice și electronice, în conformitate cu prevederile art. 12 alin. (5) și alin. (14) lit. b) din Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile, și punctele 46 – 50 din Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 212 din 07.03.2018, se emite numărul de înregistrare

MD2023-9-EEE-001

pentru SRL TEHNO FOOD, IDNO: 1017600003659, cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. Ion Neculce, 1/1, of. 47.

Numărul de înregistrare este valabil începând cu data de 01.09.2023 pînă la data de 01.09.2026.

Director adjunct
Dorin POVERJUC

Digitally signed by Poverjuc Dorin
Date: 2023.09.01 15:35:36 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova





TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47

Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com

www.evotek.md

Informații generale despre ofertant

Denumirea operatorul economic	SRL TEHNO FOOD
Țara	RM
Cod poștal	MD-2069
Oraș/Localitate	Chisinau
Adresa juridică	Str.Ion Neculce 1/1 ap.47
Pagina web	evotek.md
Persoana sau persoanele de contact	Eugeniu Volontir
Telefon	068301939
Adresa de e-mail	<i>tehnofood.tender@gmail.com</i>
Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1017600003659
Numărul cod TVA	0507864
Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenoriat	SRL
IBAN	MD78ML000000002251603373
Banca	SA MOLDINDCONBANK
Codul băncii	MOLDMD2X

Compania SRL TEHNO FOOD comercializează soluții complete de echipamente și utilaje pentru sectorul HoReCa în Republica Moldova.

Punem la dispoziția clienților noștri serviciile de consultanță, proiectare și service pentru: Restaurante, hoteluri, catering, fast-food, pizzerii, covrigarii, bar, cafenea, supermarket, magazine alimentare, depozitare frigorifică, benzinării, cantine și alte unități de alimentație publică.

**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
EUGENIU VOLONTIR**



CERTIFICAT DE INREGISTRARE

Acest certificat confirma faptul că sistemul de management al
"TEHNO FOOD" SRL

MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, mun. Chișinău, Republica Moldova
MD-2028, str. Academiei, 11/2, mun. Chișinău, Republica Moldova

a fost auditat și aprobat de către
Quay Audit UK Ltd pentru următorul standard de management :

ISO 9001:2015



Sistemul de management aprobat se aplică pentru următoarele domenii de activitate:

Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor: electrocasnice, de uz casnic n.c.a., de fierărie, și al altor bunuri noi, în magazine specializate. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin internet. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc și al altor mașini și echipamente. Repararea aparatelor electronice de uz casnic, articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a., echipamentelor electrice și altor echipamente. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale și produse diverse. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale.

Acest certificat se aplica pentru acele domenii de activitate descrise
în Codurile NACE(CAEN) enumerate mai jos, recunoscute internațional:

3314, 3319, 3320, 4614, 4619, 4643, 4669, 4752, 4754, 4759, 4778, 4791, 9521, 9529

Aprobat initial la **11 Aprilie 2024**
Certificare curentă **11 Aprilie 2024**
Certificatul expira la **11 Aprilie 2027**
Numarul certificatului **4159464**



În numele **Quay Audit UK Limited**



www.ascb.com



www.global-accreditation.org



www.irqao.com

Acesta este un certificat acreditat și autorizat pentru emitere de către Accreditation Service for Certifying Bodies (ASCB) evaluat de către Quay Audit UK Limited față de criteriile definite și în conformitate de cauză, cea mai recentă versiune a standardului ISO/IEC 17021 "Evaluarea conformității. Centre pentru organisme care efectuează audit și certificare ale sistemelor de management". Acest certificat este valid în baza unui acord de înregistrare în Registrul Internațional al Organizațiilor de Evaluare a Calității (IRQAO) - www.irqao.com

Grove House, 8 St. Julian's Friars, Shrewsbury, Shropshire, SY1 1XL | (44)1743 351677 | post@quayaudit.co.uk | www.quayaudit.co.uk



Chișinău, Direcția generală economie, comerț și turism a CMC

ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

(CONFIRMĂ OFICIAL DREPTUL LA ÎNCEPEREA ACTIVITĂȚII)

Primăria **mun. Chișinău**, Adresa **mun. Chișinău, șos. Hâncești, 53 "A"**

Nr. Notificării privind inițierea activității de comerț **P-41066/2023**

Data **01.09.2023**

Ora **11:22**

COMERCIANTULUI:

Denumirea/ N.P.P. **TEHNO FOOD S.R.L.** IDNO/IDNP **1017600003659**
Sediul/domiciliul **Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Buiucani, str. Ion Neculce, 1, bloc. 1, ap./of. 47**

Tipul activității

Tel. **069367462**

Fax

E-mail **info.tehnofood@gmail.com**

Date din NIAC:

S 95.21. Repararea aparatelor electronice de uz casnic

(comerțul cu amănuntul, comerțului cu ridicata, perstării de servicii, alimentație publică, intermediarii în comerț, activității în baza patentei de întreprinzător)

În Unitate de reparație

(unitatea comercială)

din Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Centru, str. Academiei, 11, bloc. 2

(adresa amplasării unității comerciale)

N.P. persoanei responsabile APL **Diana Lesnic-Rascoala** funcția **Specialist**
tel. **022222441,** e-mail **comert.autorizare@pmc.md**

mun. Chișinău, șos. Hâncești, 53 "A"

Tel: +37322226164

E-mail: dc@pmc.md

CERTIFICAT
privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ **A2506258**

din
от **11.06.2025**

1. Destinația / Назначение

pentru participarea la proceduri de achiziții publice

2. Date despre contribuabil / Информация о налогоплательщике

Denumirea Наименование	Codul fiscal / Numărul de identificare Фискальный код / Идентификационный номер
TEHNO FOOD S.R.L.	1017600003659
Adresa sediului de bază (strada, numărul) Адрес основного месторасположения (улица, номер)	Codul - Denumirea localității Код - Наименование населенного пункта
Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47	0120-SEC.BUIUCANI

3. Atestarea lipsei sau existenței restanțelor conform datelor Sistemului Informațional Automatizat /

Подтверждение отсутствия или наличия недоимки согласно данных Информационной автоматизированной системы

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie/ На дату выдачи данной справки недоимка перед национальным публичным бюджетом составляет:
0,00 lei/лей.

4. Valabil pînă la / Действителен до 26.06.2025

5. Autentificarea Serviciului Fiscal de Stat / Подтверждение Государственной налоговой службы

Șefă Direcție

Digitally signed by Ganța Irina
Date: 2025.06.11 16:30:30 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



Irina GANȚA

Funcția/Должность

MOLDOVA EUROPEANĂ

Semnătura/Подпись

Numele și prenumele/Фамилия и имя

L.Ș/ М.П.

Executor: C. Coșanu
Numele și prenumele/Фамилия и имя

Este extras din Sistemul Informațional al SFS SIA „Contul curent al contribuabilului”// 11.06.2025 ora 16:23:40
cu aplicarea prevederilor pct. 82-83 Ordin IFPS nr.400 din 14.03.2014 (Monitorul Oficial 72-77/399, 28.03.2014)

NOTA (151,70)

KYL-01

600 Person

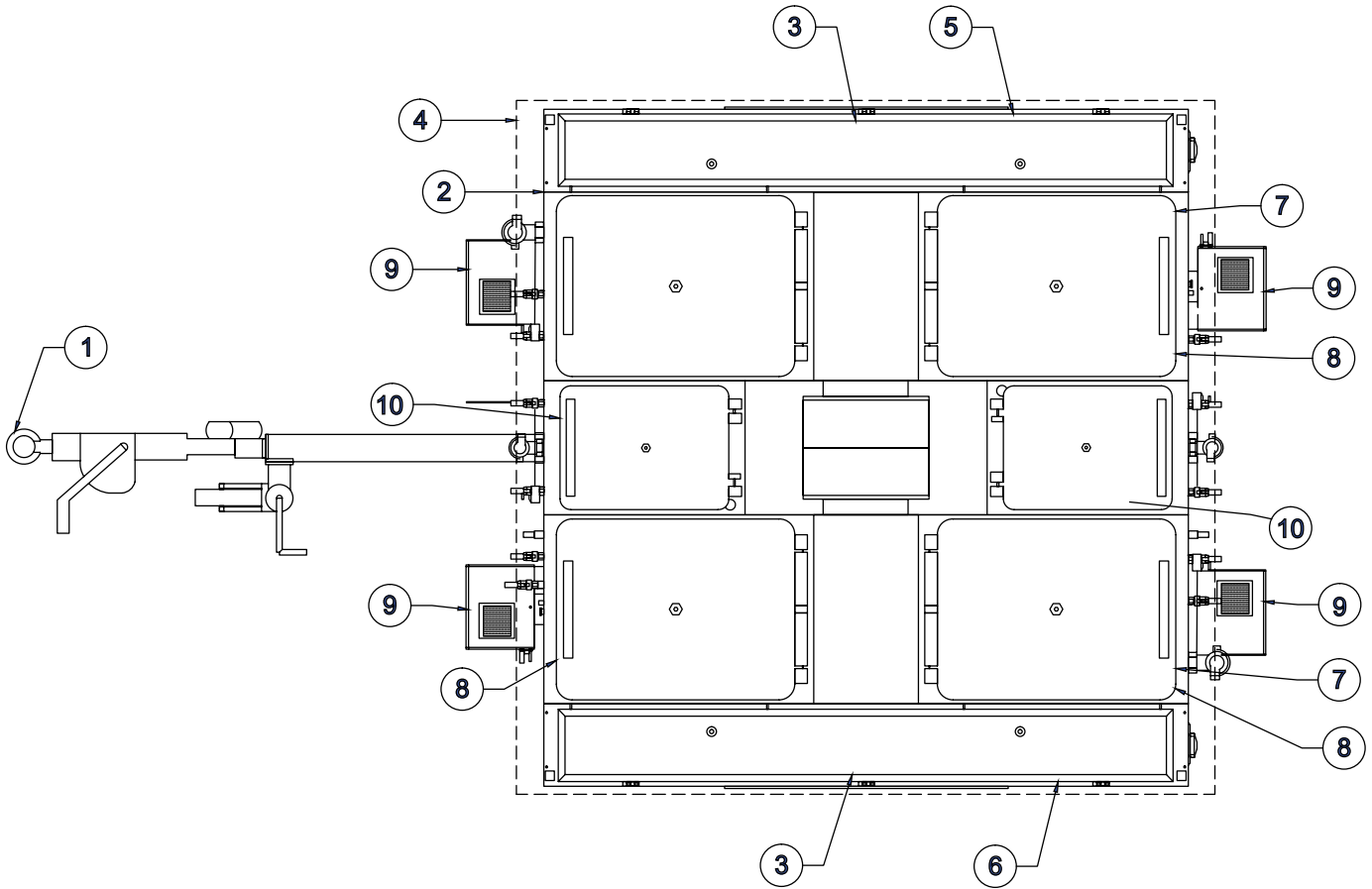
- 1- Axle and Puller Barb
- 2- Base Frame
- 3- Vehicle Side Cabinet
- 4- Upper Protection and Tent
- 5- Gas and Fire Extinguishing System
- 6- Electric and water system
- 7- Oven
- 8- Frying Pan
- 9- Burning System (Diesel, Gas or Kerosene)
- 10- Water Boiler

Cooking Equipments

Pressure Boiling Pan 180 Lt : 2 Pcs
Frying Pan 80 Lt : 2 pcs
Oven (3 x 2/1 Gn 70 Lt : 2 Pcs
Hot Water Unit 35 Lt : 2 Pcs

Burners

Multi Burner : 2 Pcs
Solid Fuel Burner : 2 Pcs



Cooking Methods

Pressure Boiling Pan : Stewing, Pressure Cooker, Boiling, Steaming

Frying Pan : Stewing, Grilling, Frying, Roasting, Boiling

Fryer : Stewing, Grilling, Frying, Boiling, Steaming

Oven : Stewing, Baking

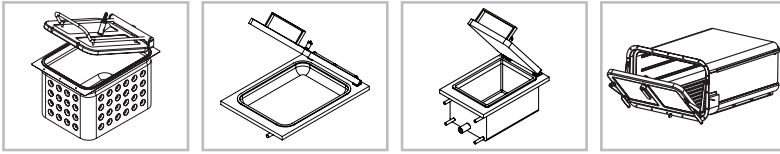
Hot Water Unit : Boiling

Couscous Cooker (Steam Cooker) : Stewing, Pressure Cooker, Steaming

Sahra Mutfak / Field Kitchen

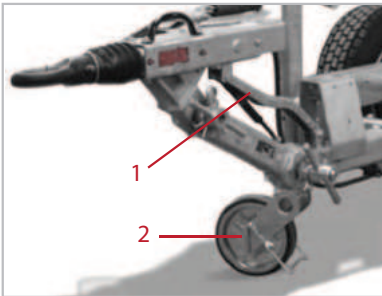
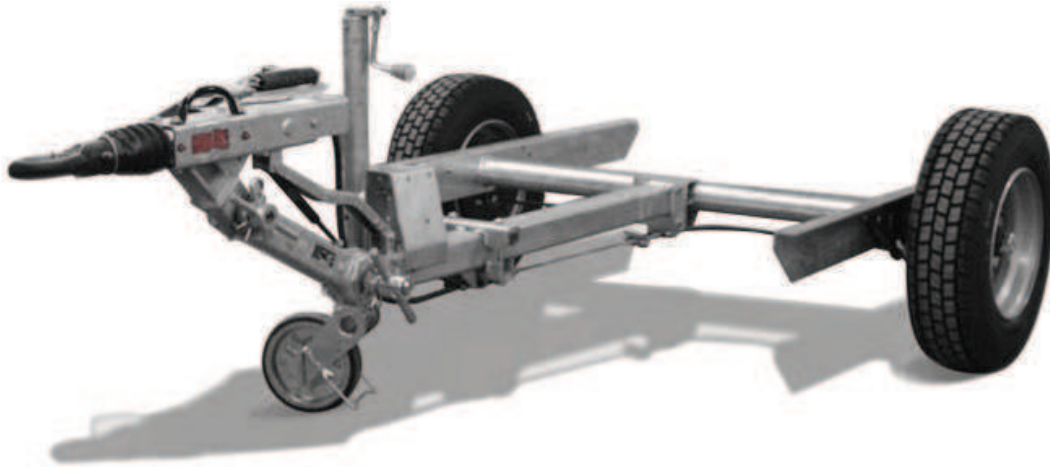


Model No : KYL-01
Net Weight : approx. 1950 Kg.
Overall Length : 3730 mm
Overall Width : 2235 mm
Overall Height : approx. 2600 mm
Height of work surface, empty : 1050 mm
Height of work surface, loaded : 1000 mm
Length of work surface : 1900 mm
Ground Clearance : 300 mm

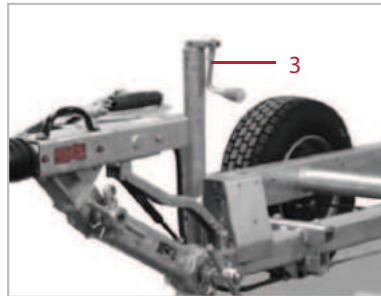


Cooking Unit	Meal Speciality	Cooking Time	Cooking Capacity	Portion Size
Frying Pan	Fried Vegetable	30 Min.	100 Person	70 - 80 gr.
	Fried Meat	30-60 Min.	100 Person	200 gr.
	Fried Chicken	30 Min	100 Person	200 - 250 gr.
Boiling Pan	Soup	60 Min.	600 Person	200 - 250 gr.
	Rice	45 Min.	600 Person	300 gr.
	Hotplate	It depends on the speciality of the food		
Oven	Meat	120 Min.	100 Person	200 gr.
	Chicken	120 Min.	100 Person	200 gr.
	Vegetable	120 Min.	100 Person	200 gr.
	Bread	120 Min.	100 Person	150 gr.
Hot Water	Tea	60 Min.	100 Person	1 Cup
	Water	60 Min.	100 Person	1 Cup

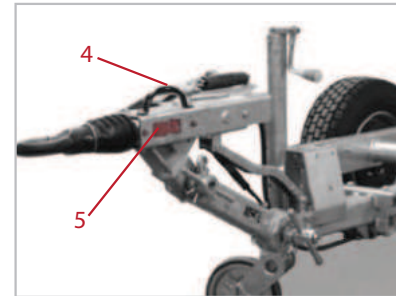
AXLE



1- Hand Brake
2- Jockey Wheel



3 - Jockey wheel adjustment arm



4 - Electrical Connection Socket
5 - Safety break arm

Field kitchen is mounted on a single axle trailer. The rubber torsion axle supported with two shock absorbers provides a comfortable drive. Field kitchen can be towed with any military or civil vehicle easily by the height adjustable coupling ring. The drawbar of the Field kitchen is equipped with a hand brake damper having 3 000 kg's load capacity. If the kitchen and the towing vehicle gets disconnected by accident, trailer brakes will be activated by the cable of safety break, safety transportation is ensured by automatic break system.

Sahra Mutfak / Field Kitchen

Generator



Engine Type : 4 Stroke Diesel
Cooling System : Air Cooled
Oil Storage Capacity : 1.75 Lt.
Alternator Type : Monophase
Continuous Voltage : 230V
Continuous Freq : 50 Hz.
Continuous Current : 30.4 Amp.
Output : 7 kWA
Max Output : 7,5 kWA
Fuel Consumption : 2.32 - 2.41/h
Size : 865 x 598 x 650mm
Total Weight : 120 - 145 Kg.
Fuel Tank Capacity : 16 Lt.

Field Kitchens with liquid fuel constantly need pressurized air. In order to meet the pressurized air requirement, a generator is supplied with mobile kitchen

Air Compress

Field Kitchen with liquid fuel constantly need pressurized air. In order to meet the need pressurized air requirement, a compressor is supplied with mobile kitchen.



Model : KYLR-1100
Liter : 125
Bar : 8
Lt. / Min : 327
l / Min : 800
kW / Hp : 1.5 / 2.0
Size : 1350 x 420 x 850mm.
Total Weight : 110 Kg.

Awnings

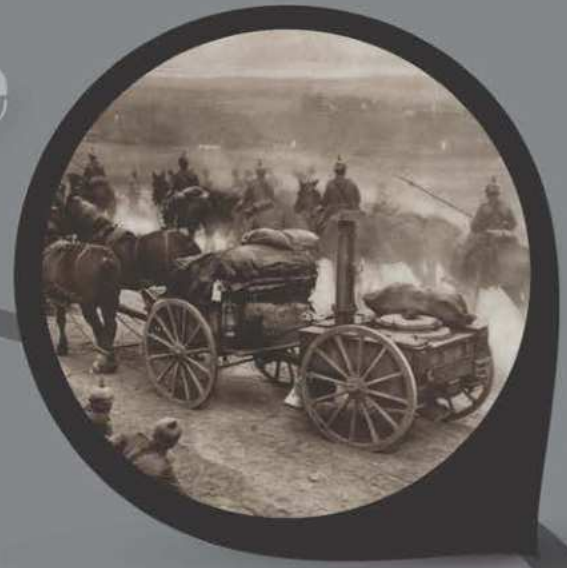
All mobile kitchens are supplied with instant weather protection tent. Weather protection tent is easy to operate. The swing-up tent gives you ability to cook under waterproof and in more hygienic environment. It also gives protection from rain sun and snow.





Mobile Solutions

Once Upon a Time





KAYALAR was established in 1957 as one of the first manufacturing companies of Turkey in kitchen equipments sector. Now KAYALAR has been operating in industrial kitchen and defence industry mobil solutions system. KAYALAR has become one of the leading organizations with its half century experience.

Today with 50.000 m2 land including 30.000 m2 closed area and more than 600 personnel , manufacturing stainless steel industrial kitchen equipments, mobile field kitchen, mobil bakery, mobil refrigerators, mobil laundry mobil water purification , making Project covering about 2500 kind of products in the sector and continue leading company.

KAYALAR has the most improved applications and product technologies that are common in the sector with its production technologies and Machinery Park. Its R&D, P&D, engineering units, strong laboratory and project design and applications related to product-process improvement studies are carried out with the supports of technical universities. It has an award as one of the companies which industrial design registration in products and product's features with innovation quality and unique design.

KAYALAR provides design, production and service support of all processes from the project design, assembly to the start-up activities of a kitchen by training the personnel with its products over 2500 in product groups such as storing, preparing, cooking, handling and service equipments in the field of industrial kitchen sector including hotel, restaurant, café (HoReCa) kitchens as the beginning, then patisserie groups, military kitchens, mobile land kitchens and equipments, hospital sanitary equipments and schools and factory equipments.

Notably devices and products which are produced by KAYALAR , are certified by international certification centers by making their tests both in the scope of the company and in laboratories from external sources.



FIELD KITCHENS



Field Kitchens



Field Kitchens



Kayalar field kitchen are designed and produced for providing hot meal to soldiers. It's a catering system designed for mobile applications with the armed force, civil defence and disaster control organizations. The oven, pots and pans which are in the mobile kitchen unit are designed as they can be taken of their places and they can be also used in stable facilities. Each cooking unit operates independently different meals can be prepared at the same time.

Color Options



Transportation Options



Field Kitchens

KYL-01 600 Person



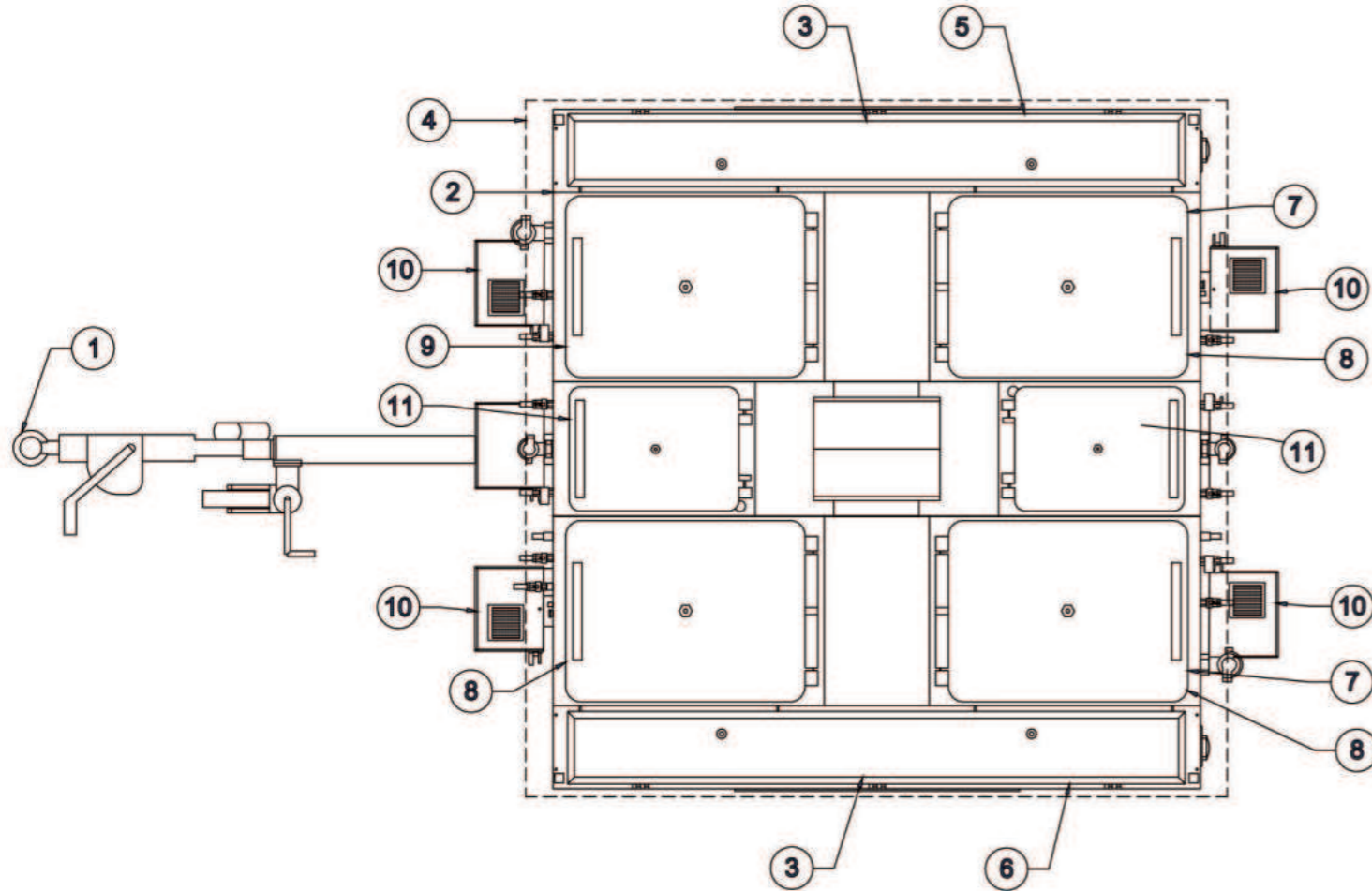
- 1- Axle and Puller Barb
- 2- Base Frame
- 3- Vehicle Side Cabinet
- 4- Upper Protection and Tent
- 5- Gas and Fire Extinguishing System
- 6- Electric and water system
- 7- Oven
- 8- Frying Pan
- 9- Big doubleparies Pressure Boiling Pan
- 10- Burning System (Diesel, Gas or Kerosene)
- 11- Water Boiler

Cooking Equipments

Pressure Boiling Pan 180 Lt : 2 Pcs
 Frying Pan 80 Lt : 2 pcs
 Oven (3 x 2/1 Gn 70 Lt : 2 Pcs
 Hot Water Unit 35 Lt : 2 Pcs

Burners

Diesel Burner : 2 Pcs
 Solid Fuel Burner : 2 Pcs



Cooking Methods

Pressure Boiling Pan : Stewing, Pressure Cooker, Boiling, Steaming

Frying Pan : Stewing, Grilling, Frying, Roasting, Boiling

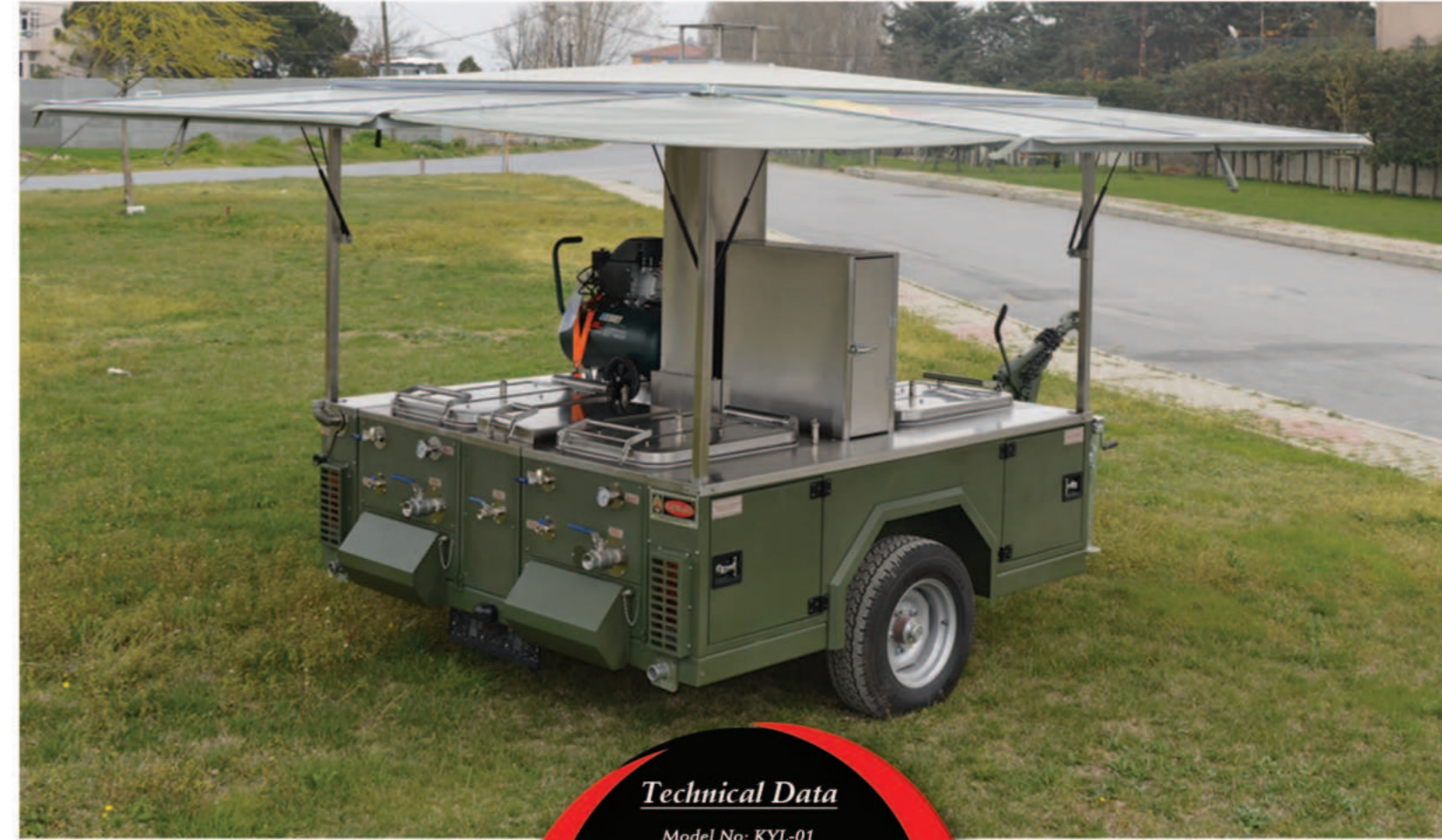
Fryer : Stewing, Grilling, Frying, Boiling, Steaming

Oven : Stewing, Baking

Hot Water Unit : Boiling

Couscous Cooker (Steam Cooker) : Stewing, Pressure Cooker, Steaming

Technical Data



Technical Data

Model No: KYL-01
 Net Weight : approx. 1950 Kg.
 Overall Length : 3730 mm
 Overall Width : 2235 mm
 Overall Height : approx. 2600 mm
 Height of work surface, empty : 1050 mm
 Height of work surface, loaded : 1000 mm
 Length of work surface : 1900 mm
 Ground Clearance : 300 mm

Cooking Unit	Meal Speciality	Cooking Time	Cooking Capacity	Portion Size
Frying Pan	Fried Vegetable	30 Min.	75 Person	70 - 80 gr.
	Fried Meat	30-60 Min.	75 Person	200 gr.
	Fried Chicken	30 Min.	75 Person	200 - 250 gr.
Boiling Pan	Soup	60 Min.	600 Person	200 - 250 gr.
	Rice	45 Min.	600 Person	300 gr.
	Hotplate	It depends on the speciality of the food		
Oven	Meat	120 Min.	50 Person	200 gr.
	Chicken	120 Min.	50 Person	200 gr.
	Vegetable	120 Min.	50 Person	200 gr.
	Bread	120 Min.	50 Person	150 gr.
Hot Water	Tea	60 Min.	100 Person	1 Cup
	Water	60 Min.	100 Person	1 Cup

Field Kitchens



KYL-02 400 Person

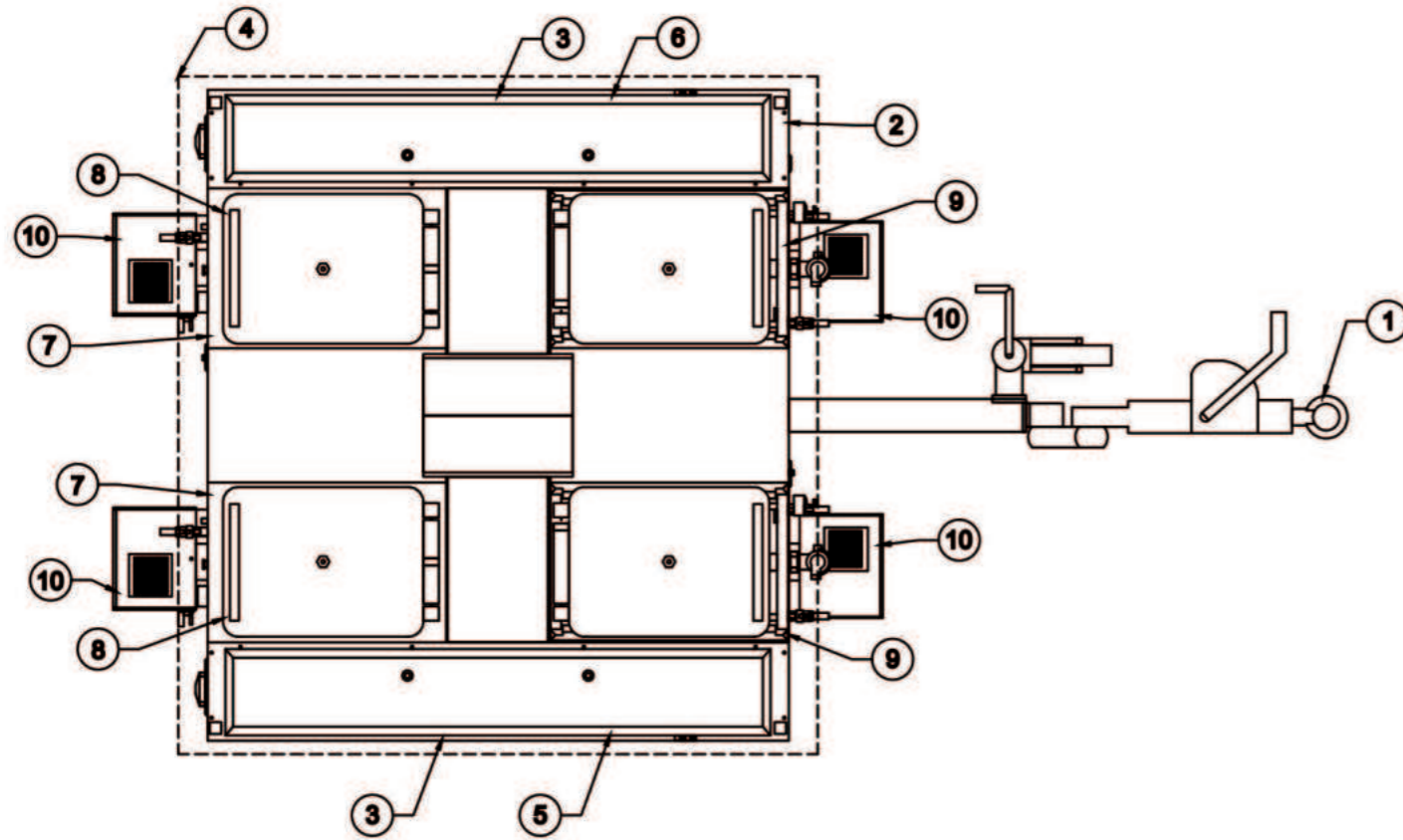
- 1- Axle and Puller Barb
- 2- Base Frame
- 3- Vehicle Side Cabinet
- 4- Upper Protection and Tent
- 5- Gas and Fire Extinguishing System
- 6- Electric and water system
- 7- Oven
- 8- Frying Pan
- 9- Big doubleparies Pressure Boiling Pan
- 10- Burning System (Diesel, Gas or Cerosen)

Cooking Equipments

Pressure Boiling Pan 100 Lt : 2 Pcs
 Frying Pan 50 Lt : 2 pcs
 Oven (3 x 2/1 Gn 105 Lt : 2 Pcs
 Hot Water Unit 34 Lt : 2 Pcs

Burners

Diesel Burner : 2 Pcs
 Solid Fuel Burner : 2 Pcs



Cooking Methods

Pressure Boiling Pan : Stewing, Pressure Cooker, Boiling, Steaming
Frying Pan : Stewing, Grilling, Frying, Roasting, Boiling
Fryer : Stewing, Grilling, Frying, Boiling, Steaming
Oven : Stewing, Baking
Hot Water Unit : Boiling
Couscous Cooker (Steam Cooker) : Stewing, Pressure Cooker, Steaming

Technical Data



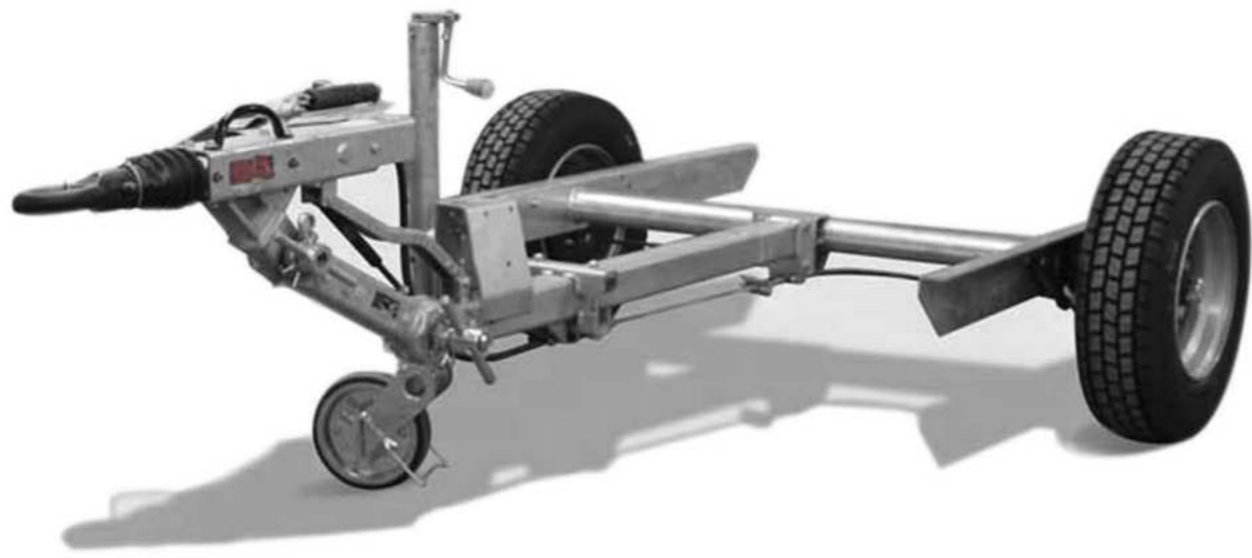
Technical Data

Model No: KYL-02
 Net Weight : approx. 1950 Kg.
 Overall Length : 3730 mm
 Overall Width : 2235 mm
 Overall Height : approx. 2600 mm
 Height of work surfaca, empty : 1050 mm
 Height of work surfaca, loaded : 1000 mm
 Length of work surface : 1900 mm
 Ground Clearance : 300 mm

Cooking Unit	Meal Speciality	Cooking Time	Cooking Capacity	Portion Size
Boiling Pan	Soup	60 Min.	400 Person	200 - 250 gr.
	Rice	45 Min.	400 Person	300 gr.
	Hotplate	It depends on the speciality of the food		
Frying Pan	Fried Vegetable	30 Min.	75 Person	70 - 80 gr.
	Fried Meat	30-60 Min.	75 Person	200 gr.
	Fried Chicken	30 Min.	75 Person	200 - 250 gr.
Oven	Meat	120 Min.	35 Person	200 gr.
	Chicken	120 Min.	35 Person	200 gr.
	Vegetable	120 Min.	35 Person	200 gr.
	Bread	120 Min.	35 Person	150 gr.
Hot Water	Tea	60 Min.	100 Person	1 Cup
	Water	60 Min.	100 Person	1 Cup

Field Kitchens

Axle



- 1- Hand Brake
- 2 - Jockey Wheel

3 - Jockey wheel adjustment arm

- 4 - Electrical Connection Socket
- 5 - Safety break arm

Field kitchen is mounted on a single axle trailer. The rubber tortion axle supported with two shock absorbers provides a comfortable drive. Field kitchen can be towed with any military or civil vehicle easily by the height adjustable coupling ring. The drawbar of the Field kitchen is equipped with a hand brake damper having 3000 kg's load capacity. If the kitchen and the towing vehicle gets disconnected by accident, trailer brakes will be activated by the cable of safety break, safety transportation is ensured by automatic break system

Field Kitchens

Standart Features



Burner



Kayalar liquid fuel burner is designed for burning diesel, kerosene and gas oil. The fuel pressurized inside the fuel tank burns efficiently with heat energy which can be adjusted between 23 kW / h

Following sources and equipments are needed for operation of liquid fuel burner.

1. Power Supply : 24 +5 V DC energy is required for operation of the burner.
2. Compressed Air Supply : 6 bar compressed air is required for operation of the burner
3. Fuel Consumption Min. : 2 Lt / h 23kW
4. Weight : 15 Kg.

Solid Fuel Burner



In emergency situations solid fuel burner operating with wood, coal, peat etc. can be used instead of liquid fuel burner or LPG burner. Handless for easy carrying and loading. Two sliding front covers for enabling or stopping air-flow into the fire. Solid fuel burner is made of stainless steel.

Dimensions : 763 x 430 x 200mm

Placement of Burner



Field Kitchens

Standart Features



Electric & Water System



There is an electric distribution panel on the vehicle . The Fit-ment is setup from panel to required points with special cable and metarials. The constant generator can be placed on the vehicle during project phase. It may be fed from external generator or network line. CE certificated products are used at distribution panel. The pump system that has capacity to draw water from both vertical and horizontal 40 m distance at land is used on our car. It is distributed to all necessary points with fitment. It is too easy to draw water from system with automatic JAK con-nection system.

Diesel & Fire Extinguishing System



The cooking equipments that are produced according to demand, works with fuel burner system. Gas can be connected to system trough external tubes. It my be produced also with liquid. It is distributed to necessary points with fitment in order to provide all cooking equipments to work at the same time. We have fire extinguisher tube and cabinet in our car according to risk of fire. Fuel burner is designed for burning diesel, cerosan and gas

Field Kitchens

Accessories



Generator



Fiel Kitchens with liquid fuel constantly need pressurized air. In order to meet the pressurized air requirement. A generator is supplied with mobile kitchen

Engine Type : 4 Stroke Diesel
Cooling System : Air Cooled
Oil Storage Capacity : 1.75 Lt.
Alternator Type : Monophase
Continuous Voltage : 230V
Continuous Freq : 50 Hz.
Continuous Current : 30.4 Amp.
Output : 7 kWA
Max Output : 7,5 kWA
Fuel Consumption : 2.32 - 2.41/h
Size : 865 x 598 x 650mm
Total Weight : 120 - 145 Kg.
Fuel Tank Capacity : 16 Lt.

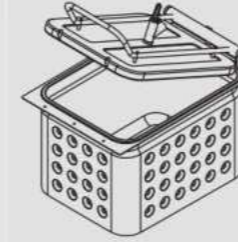
Air Compressor



Model : KYLR-1100
Liter : 125
Bar : 8
Lt. / Min : 327
1 / Min : 800
kW / Hp : 1.5 / 2.0
Size : 1350 x 420 x 850mm.
Total Weight : 110 Kg.

Field Kitchen with liquid fuel constantly need pressurized air. In order to meet the need pressurized air requirement, a compressor is supplied with mobile kitchen.

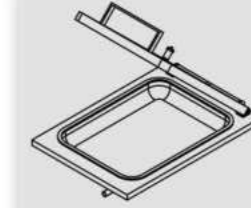
Boiling Pan



150 Lt. pressure boiling pan provide hygienic cooking advantage, as well as fuel saving up to % 70 as a result of shorter cooking time.

Volume : 150 Lt. / 180 Lt.
Working Temperature : 110 C°
Max. working pressure in the outer jacket : 0,5 bar

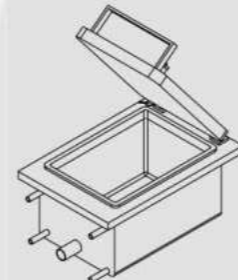
Frying Pan



The Triple layer material at the bottom of frying pan provides heat distribution even across entire cooking surface. Frying pans made of AISI 304 CrNi stainless steel

Volume : 80 Lt.
Max. working pressure in the outer jacket : 0,2 bar

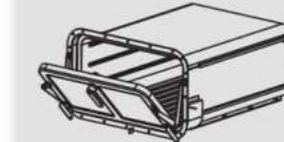
Hot Water



Hot water is always necessary on field for cleaning the equipments, cooking and for making hot beverages like coffee and tea. Hot water units are made of AISI 304 CrNi stainless steel

Volume : 35 Lt.
Max. working pressure in the outer jacket : 0,2 bar

Oven



Oven (70 Lt.) is located at the rear of the unit. It has been designed to place 2 GN 2/1 - 65 mm tray.

Volume Capacity : 70 Lt.

Field Kitchens

Accessories



Code	Product
152101002	Food Carrying Container Double Skin (32 x 32cm)
152101008	Gastronorm Container Gn 1/1 - 150
152101009	Perforated Gastronorm Gnp - 1/1 - 150
152101011	Gastronorm Container Gn 1/1 - 200
152101012	Gastronorm Container Gn 2/1 - 65
152101113	Gastronorm Container Gn 2/1 - 150
152101122	Gastronorm Container Gn 2/1 - 200
152101238	Termo Trans OT600-Green
152101867	Tinned Mesh Skimmer Thick wired 5mm S/S
152101732	Grill Tong
152101345	Heavy Duty Ladle
152101863	Serving Spoon
152104536	Perforated Spoon
152101587	Wood Mixing Tool 100 cm
152104566	One piece serving spatula
152125878	GN 1/1 Lid with silicon
152198423	GN 1/1 Lid S/S
152103634	GN 2/1 Lid S/S

MOBILE SOLUTIONS

Field Army Kitchens

Container Kitchens

Mobile Kitchens

Container Shower

Mobile Bakery

Mobile Laundry



Mobile Solutions

Trailer Kitchens - KLYLR-5000 M



What Type of Mobile Kitchen Trailer You Need ?



Mobile Solutions

Trailer Kitchens



Our complete line of mobile kitchen trailers includes pre-made kitchen trailers and customized kitchen trailer solutions. Mobile kitchen trailers can be outfitted to meet your individual needs with a variety of kitchen equipment including fryers, ovens, tilt skillets, mobile dishwashers, refrigeration and much more.

Mobile kitchen trailers are ideal for events large and small – fairs, festivals, concert, golf tournaments, races, weddings and parties. Mobile kitchen trailers from Mobile Kitchen Solutions can be brought onsite the day of your event and set up by our kitchen trailer professionals. Use your mobile kitchen trailer for a day, a week, or more.

The mobile kitchen trailer professionals at Mobile Kitchen Solutions are trained and experienced on exactly what type of mobile kitchen trailer is ideal for different types of needs. We work with event planners, facilities managers, chefs and many others to set up kitchen trailers of all sizes.



Mobile Solutions

Container Kitchens



Mobile Solutions

Container Kitchens



Modular Solutions



KAYALAR's transportable, commercial kitchens offer a convenient, modular solution that is ideal for use in restaurants or venues requiring additional cooking areas, or during renovations. Remote mining camps, events and community projects.

At 12m long, the containerised commercial kitchen is available in either 2.4m or 3m widths and is capable of catering for up to 500 people. The unit is fully insulated and comes complete with top-of-the-range our own product range approved and supported appliances, extensive stainless steel benching and commercial grade lighting.

KAYALAR commercial kitchens comply with the global Standard for the Design, Construction and Fit-out of Food Premises (AS4674-2004). This not only guarantees legal compliance but also ensures a safe and efficient environment for hygienic food preparation. Containers fits for ISO Certificates and (CHU) unit.

KAYALAR kitchens offer a flexible solution for individual needs or can form part of a total portable building solution to create a mobile camp.



Mobile Solutions

Container Kitchens



K- POSITIONING

- K-01 JACK SYSTEM
- K-02 PROTECTION DOOR

A- COOKING AREA

- A-01 KONVECTION OVEN, 20 x GN-1/1
- A-02 BOILING PAN, 150-250 L
- A-03 TILTING BRATT PAN, 120 L
- A-04 WORKTOP UNIT WITH CUPBOARD, 900 SERIES
- A-05 COOKER WITH CUPBOARD, 900 SERIES
- A-06 FRYER WITH CUPBOARD, 900 SERIES
- A-07 SINK UNIT, SINGLE SINK / CUPBOARD
- A-08 WALL CUPBOARD
- A-09 FLOOR GRID WITH COLLECTING POT
- A-10 WORK TABLE WITH CUPBOARD
- A-11 PRE WASH SPRAY ARM UNIT, 15m
- A-12 HOOD / WALL TYPE WITH FLAME GUARD FILTER
- A-13 HOOD / WALL TYPE WITH FLAME GUARD FILTER
- A-14 HOOD / WALL TYPE WITH FLAME GUARD FILTER
- A-15 INSECT KILLER

B- VEGETABLE PREPARATION AREA

- B-01 POTATO PEELER
- B-02 FLOOR GRID WITH COLLECTING POT
- B-03 VEGETABLE DRYER
- B-04 WALL CUPBOARD
- B-05 SINK UNIT, SINGLE SINK & DRAINING WELL
- B-06 PRE - RINSE FAUCET
- B-07 WALL CUPBOARD
- B-08 SINK UNIT, SINGLE SINK / CUPBOARD
- B-09 PRE - RINSE FAUCET
- B-10 WORK TABLE WITH CUPBOARD
- B-11 KNIFE STERILIZER
- B-12 FOOD PROCESSOR
- B-13 TRAY COLLECTING TROLLEY
- B-14 HAND WASH SINK, KNEE OPERATED
- B-15 PRE WASH SPRAY ARM UNIT, 15m
- B-16 INSECT KILLER
- B-17 FLOOR GRID WITH COLLECTING POT

C- MEAT PREPARATION AREA

- C-01 SINK UNIT, SINGLE SINK / CUPBOARD
- C-02 KNIFE STERILIZER
- C-03 MEAT CHOPPING BLOCK, POLYETHYLENE TOP
- C-04 WASTE TROLLEY
- C-05 WORK TABLE WITH CUPBOARD
- C-06 WALL CUPBOARD
- C-07 MEAT MINCER
- C-08 TRAY COLLECTING TROLLEY
- C-09 FLOOR GRID WITH COLLECTING POT

D- DISH & POT WASH

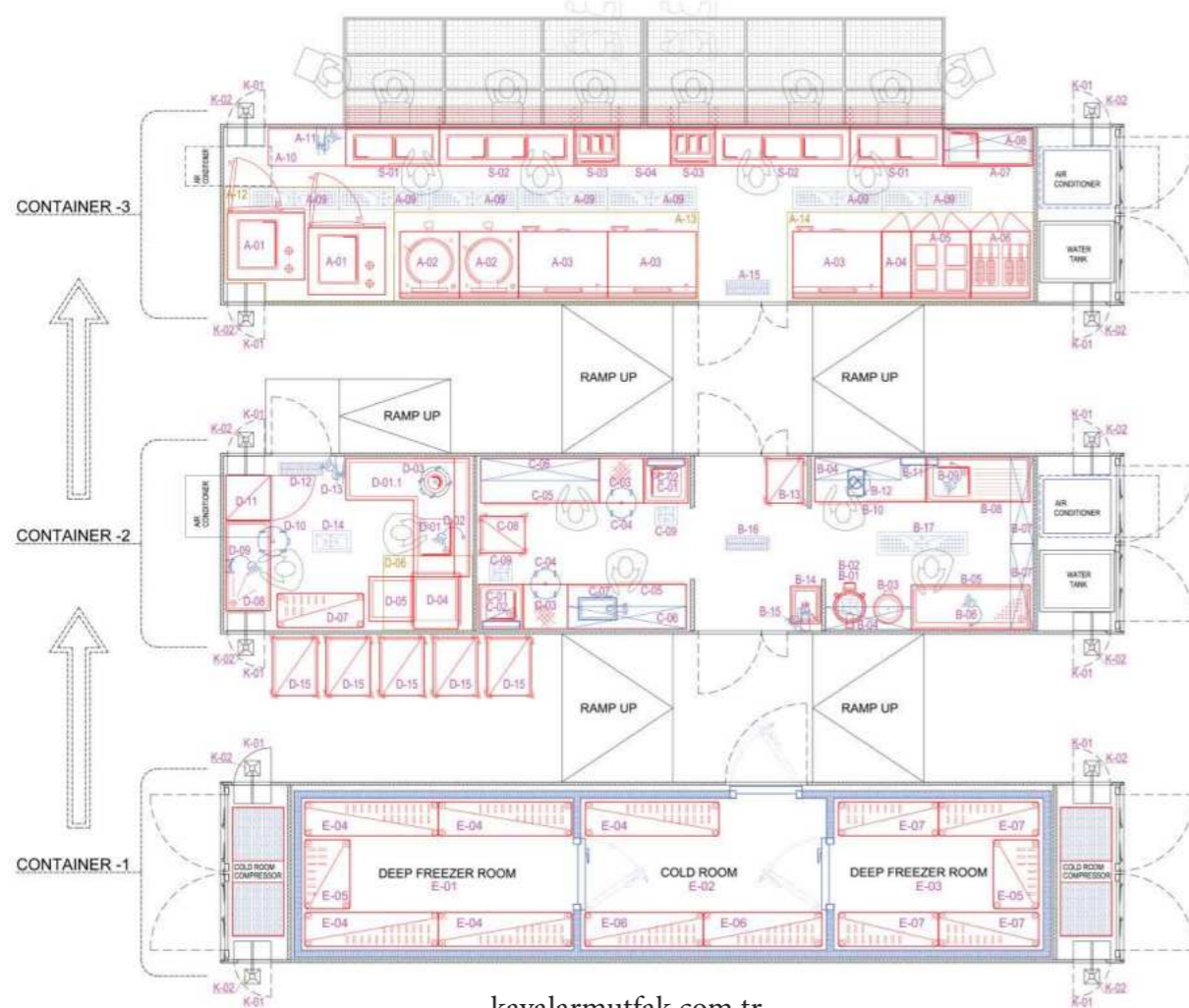
- D-01 DISHWASHER INLET TABLE, SINGLE SINK
- D-01.1 SOILED DISH SORTING TABLE WITH SCRAPPING HOLE
- D-02 PRE - RINSE FAUCET
- D-03 WASTE TROLLEY
- D-04 HOOD TYPE DISHWASHER
- D-05 DISHWASHER OUTLET TABLE
- D-06 HOOD / WALL TYPE
- D-07 STORAGE SHELF WITH 4 HEIGHT-ADJUSTABLE PERFORATED SHELVES
- D-08 POT WASH SINK
- D-09 PRE - RINSE FAUCET
- D-10 WASTE TROLLEY
- D-11 CUPBOARD FOR EQUIPMENT
- D-12 INSECT KILLER
- D-13 PRE WASH SPRAY ARM UNIT, 15m
- D-14 FLOOR GRID WITH COLLECTING POT
- D-15 TRAY COLLECTING TROLLEY

E- COLD STORAGE

- E-01 DEEP FREEZER ROOM
- E-02 COLD ROOM
- E-03 DEEP FREEZER ROOM
- E-04 STORAGE SHELF WITH 4 HEIGHT-ADJUSTABLE PERFORATED SHELVES
- E-05 STORAGE SHELF WITH 4 HEIGHT-ADJUSTABLE PERFORATED SHELVES
- E-06 STORAGE SHELF WITH 4 HEIGHT-ADJUSTABLE PERFORATED SHELVES
- E-07 STORAGE SHELF WITH 4 HEIGHT-ADJUSTABLE PERFORATED SHELVES

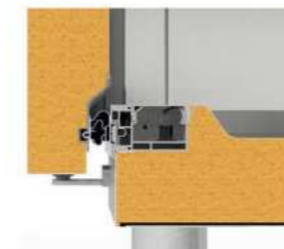
S- SERVING AREA

- S-01 COLD SERVICE UNIT WITH TRAY SLIDER
- S-02 HOT SERVICE UNIT WITH TRAY SLIDER
- S-03 CUTLERY UNIT WITH TRAY SLIDER
- S-04 SERVICE TABLE WITH TRAY SLIDER



Mobile Solutions

Refrigerators



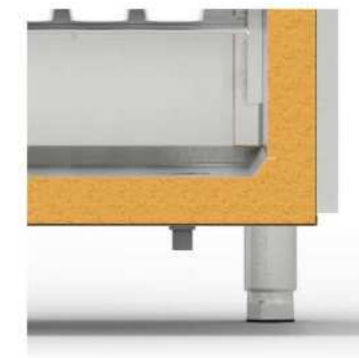
Insulation Polyurethane, 60mm
Low Energy Consumption



Ergonomic Door Design
Comfortable and changeable door



Easy applicable lock set



Maximum cooling performance

Mobile Solutions

Cookers



- * 600-700-900 Series...
- * Manufactured from AISI 304 stainless steel.
- * Top tray 1,20 - 1,50 mm printing presses, sub-modules, 1,20-1,00 mm thick hair has been used.
- * Flame safety system Gas models, Electric models,
- * Safety has thermostat
- * All models CE gas and electric was suited to the conditions

Hoods, Sinks, Work Tables



Mobile Solutions

Convection Ovens



- * 6 GN 1/1 - 10 GN 1/1 - 20 GN 1/1 - 40 GN 1/1 Capacity
- * Gas models with the ability to operate gas or LPG
- * Can be gas or electric.
- * Cabin body made of stainless steel and the cooking.
- * Cooking cabinet, is insulated, which prevents heat loss.
- * Safety thermostat to prevent excessive temperature rise of the cooking cabinet.
- * Adjustable cooking time up to 3 hours
- * Illuminated inside of Oven
- * Special silicon gasket prevents the escape of heat
- * when the door is opened the safety switch that stops the cooking process
- * Heat resistant double glazing consists of the Door. Easy to clean
- * Door glass
- * 20 trays GN 1/1 10 GN 2/1 can be used when requested.

Mobile Solutions



Boiling Pans



- * Through bain marie system, the oil existing in the closed jacket allow indirectly heating and cook.
- * Heat transfer oil with greater than 200°C boiling temperature used in the jacket
- * Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 180°C.
- * In case of over heating of the oil, limit thermostat stops the heating elements and provides safety operate.
- * Spherical valve to drain food from the container included on the front side
- * Water refill faucet has included.

CODE	HEAT TYPE	CAPACITY (Lt)	POWER (kw)	DIMENSION (mm)
2121053	INDIRECT	100	13	800 x 900 x 850
2121055	INDIRECT	150	19	800 x 900 x 850
2121054	INDIRECT	250	26	900 x 950 x 900
2121057	INDIRECT	400	32	1100 x 1160 x 900
2121058	INDIRECT	500	39	1100 x 1160 x 900

Tilting Pans



- * Magnet ventil gas valves with flame failure device and pilot on atmospheric burner protect against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- * An opening takes place on the control panel to check the pilot flame situation.
- * Temperature controlled by thermostatic magnet ventil gas valve with eight levels maximum 300°C.
- * Safe usage through solid construction.
- * Easy to fill and cleaning with the tap on top.
- * The tilting mechanism is manual operated.

CODE	MODEL	CAPACITY (Lt)	POWER (kw)	DIMENSION (mm)	WEIGHT (Kg.)
809880902	KEDT-8090	80	12,00	800 x 930 x 850	140
809880904	KEDT-9090	120	12,00	1200 x 930 x 850	175
809880905	KEDT-1510	250	25,00	1500 x 1000 x 850	350
809880902	KGDT-8090	80	12,00	800 x 930 x 850	140
809880904	KGDT-9090	120	12,00	1200 x 930 x 850	175

Mobile Solutions



Water Purification System



System Equipments

- * Generator
- * Feed Pump
- * Multi Media Filter
- * Reverse Osmosis Unit
- * Ultraviolet Unit
- * Post- Chlorination
- * CIP unit can be added to clean the system periodically.

Design Criteria

- * TDS - 35.000 ppm
- * Min inlet pressure : 3 bar
- * Inlet water pressure : 3 bar
- * Inlet water temperature : 5 - 35°C
- * Inlet water ph : 6,5 - 9,5
- * Inlet water max Mn concentration : 0,01 ppm
- * Inlet water max turbidity : 1,5 NTU
- * Operating Pressure : 20 - 65 bar

Mobile Solutions

Refrigerated Container



Features:

- * Controls temp from -30 C° / +30 C°
- * 380V 3 Phase Required, 40A service, 15KVA, 230V available
- * Stainless Steel Interior or Food Grade Aluminum Interior
- * Stainless Steel or Aluminum Exterior Construction
- * Extruded Aluminum floor with raised 'T' profile, suitable for forklift traffic
- * Refrigeration Machine thoroughly tested and any questionable components replaced

Special refrigerated containers, commonly called reefers, can control temperatures, allowing everything from meat, fruit, vegetables and dairy products, to chemicals and pharmaceuticals to travel across the world.

Special super-freeze reefers can keep goods frozen at temperatures as low as -60 degrees C. But other reefers can preserve goods at warmer temperatures if that is necessary. De-humidification systems are able to ensure optimal humidity inside reefer containers. Some reefers also allow the atmosphere in the container to be controlled so for example, bananas can be shipped between continents without turning brown. Even fresh flowers can remain fresh in reefer containers while they are travelling many miles over several days. It is because of reefer containers, that grocery stores are able to stock and sell all kinds of fresh produce all year round.

Reefer containers generally come in 20 foot and 40 foot lengths, with the same general dimensions as that of dry cargo containers of the same size. However, there is slightly less cargo space available inside the reefer container due to the space taken up by the refrigeration unit and ventilation equipment.

Mobile Solutions

Container Laundry



Our mobile laundry units can reduce problems caused by poison oak, lice, rashes, itching and other dirty clothing related medical problems.

- * Wash and dry capacity of our units is 200 and 300 lbs per hour.
- * All units are hot water
- * 2000-gallon fresh water storage
- * 4000-gallon gray water storage
- * Powered by a Whisper Quiet generator
- * Appropriate staffing

User provides portable water and gray water disposal for laundry and coolers. The Officers and soldiers who operate the facility in the field. The laundry and shower facility are a most welcome service to the troops, as they can be in the field of battle for weeks without a proper wash and a change of clothes. The container size unit can be transported on the back of a truck, and also flown into areas of combat by Chinook helicopters, and is completely self contained except for a water supply. They are usually based close to the medical facilities to provide a continuous supply of clean linen to the operating theatres and patients, as well as the troops.

Mobile Solutions

Mobile Bakery



Mobile bakery is used for bread baking in field conditions for armed forces, civil defense and emergency rescue services and humanitarian organizations. Baking with the mobile bakery includes the different steps involved in the process: kneading, dividing, rounding, manual forming, fermentation (rising), baking and natural cooling. The mobile bakery is specially designed to subsist to the need for bread of the soldiers in the field. The system is fully autonomous for power with its diesel generator. The complete unit is fitted on a double axle van trailer, completed with expandable service area. The unit is compact and can be displayed in a very short time.

Mobile Solutions

Mobile Bakery



Technical Data

Dimensions : 13600 mm x 2450 mm x 2500 mm

Baking capacity

100 kg of bread in 1 hour (500 breads of 0.200 kg)
800 kg of bread in 8 hours (4000 breads of 0,200 kg)
1600kg of bread in 16 hours (8000 breads of 0.200 kg)
Ration of 0,6 kgs / day / man

In 8 h : 1300 men / day
In 16 h : 2600 men / day

All the interior walls and the ceiling and floor are clad in stainless steel to ensure compliance with the strictest hygiene requirements under field conditions. The bakery is full electric powered and it is entirely autonomous with its own diesel powered generator. Having arrived on site MOBILE BAKERY is ready for operation within the shortest time.

Bakery Ovens

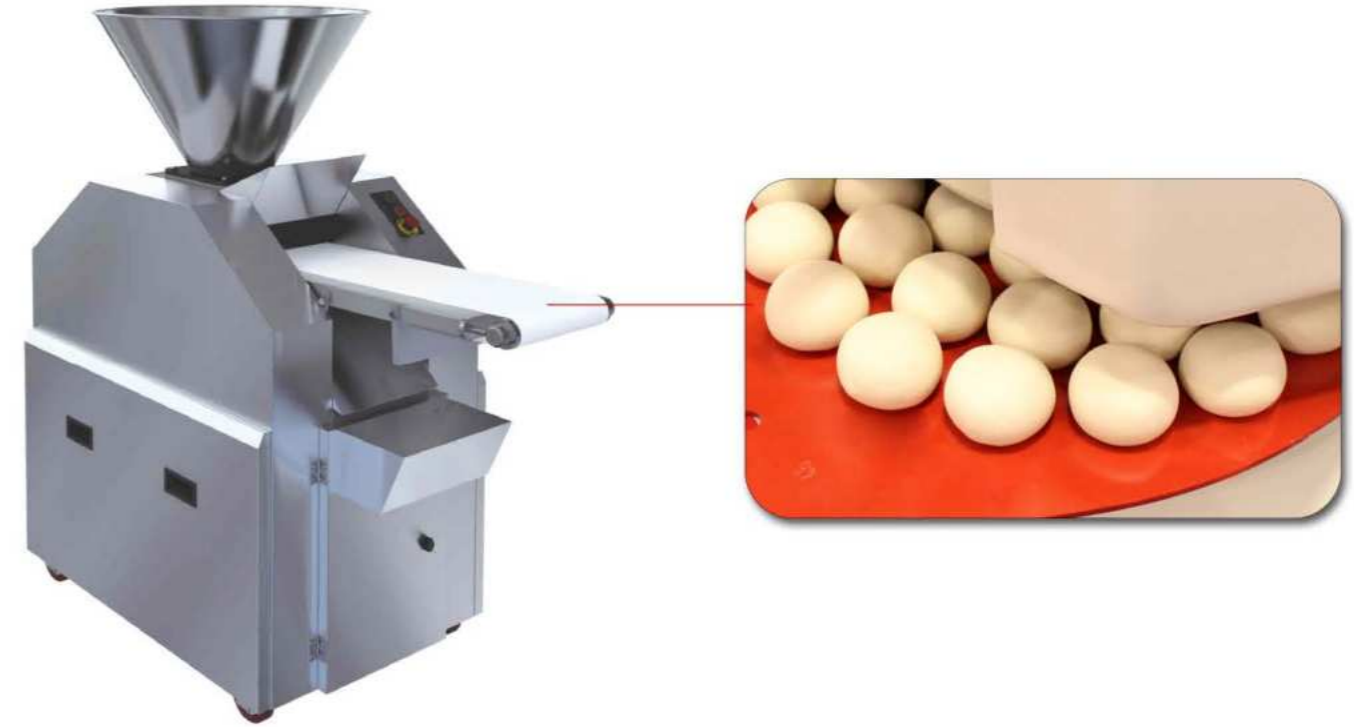


Rotary ovens are manufactured both as single trolley oven and double trolley oven. One of the main features of the rotary oven is the even baking of the products through its maximum heat, steam efficiency and fuel consumption. For the convenience of our customers control panels are optional as both manual and PLC. Possibility of observing the baking process due to the interior light and tempered glass door. Oven heat automatically remains constant at set temperature and as the baking time is completed audible warning of the oven turns on. Rotary oven models vary depending on the pan sizes and fuel type (fuel oil, LPG, natural gas, electricity). Depending on customer demand we also manufacture rotary oven that use special fuel type as natural energy source (wood, apricot, nut and peanut shell).

Technical Specifications

Model	BT - 100	BT- 150	BT- 250
Capacity (pcs/8h)	1776	3360	5760
Maximum Temperature (°C)	280-320	280-320	280-320
Number of Pans (pcs)	12-14	14-16	16-18
Number of Pans (mm)	400x600\530 x 650	600x800	740x 980\ 750 x1040\ 800 x 1000
Electric Power (kW)	2,2- 3,5	2,2-3,5	2,5- 3,5
WidthxLengthxHeight (mm)	1350x1800x2150	1550x2400x2250	1905x 2650x2450
Weight (kg)	1600	2100	2500

Dough Divider Machine



Kayalar, volumetric dough divider machine cuts the dough at an adjustable speed and weight with its vacuum method of cylinder- piston mechanism. Due to its unique and sturdy chassis construction different from the classic ones, gaskets, and other connecting parts dough divider enables a gentle handling of the dough ranging from 50gr to 1000gr dough weight. Depending on the customer preference different models are available as single cut or double cut and weight features.

Technical Specifications

Model	HK 1	HK 2	HK 3	HKE	HKT
Machine Capacity (pcs/h)	2100	2100	2100	4000	4000
Dividing Range (gr)	50-250	100-600	200-1000	50-250	100-600
Electric Power (kW)	1,5	1,5	1,5	1,5	2,2
Width x Length x Height (mm)	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500	680x1400x1500	850x1700x1740
Weight (kg)	500	500	500	520	550

Dough Rounder Machine



Technical Specifications

Model	ALP-HYM 1	ALP-HYM 2	ALP-HYM 3
Machine Capacity (pcs/h)	2500	2500	4000
Rounding Weight (gr)	200-1000	100-600	50-250
Electric Power (kW)	1,1	1,1	1,1
Width x Length x Height (mm)	1000 x 870 x 1450	1000 x 870 x 1450	1000 x 870 x 1450
Weight (kg)	230	220	210

Kayalar dough rounder machine provides dough to be rounded in round shapes by rotating along the rounding tracks. Provides smooth rounding of the dough through its specially designed rounding tracks. Dough rounder that has the rounding weight ranging between 50gr-1000gr has the feature of automatic flour duster. Based on customer preference it can be manufactured with teflon-coating rounder tracks and conic body, adjustable speed, and cold-hot air blowing in order to prevent the dough from sticking.

Automatic Spiral Mixers



Technical Specifications

Model	ALP-SM80	ALP-SM120	ALP-SM160	ALP-SM250
Bowl Flour Capacity (kg)	50	75	100	150
Bowl Diameter (mm)	700	800	900	1000
Maximum Height (mm)	1800	2150	2300	2320
Electric Power (kW)	4-6	5-7,5	5-7,5	9-12,5
Width x Length x Height (mm)	780 x 1260 x 1300	830x1315x1450	950x1450x1450	1050x1450x1450
Weight (kg)	400	780	830	910

Planetary Mixers



Technical Specifications

Model	ALP-M-40	ALP-M-60
Bowl Capacity (lt)	40	60
Number of Speed (pcs)	2	2
Electric Power (kW)	1-1,4-1,7	1-1,4-1,7
Width x Length x Height (mm)	630 x 910 x 1370	630 x 910 x 1370
Weight (kg)	220	230

Fermentation Room



Kayalar, fermentation room provides the fermentation of the processed dough before the baking process under its controlled environment composed of imperviousness, static air flow, heat and humidity. Structure of the fermentation room is designed to support the air conditioning unit and also possesses features as interior wall safety trips, display of product and fermentation time, interior lightening. Stainless steel panel type and aluminium panel type models of the fermentation room are available depending on preferred capacity. Working degree is 0° / +4°

Trolleys




Kayalar, trolley and carriages are manufactured in compliance with pan and pallet sizes of oven types. All trolley and carriages are made of stainless steel. Sizes and features of trolleys and carriages can be changed based on customer preference.



Field Kitchens
Mobile Kitchens
Container Kitchens
Container Cold Rooms
Shower Container
Mobile Bakery
Mobile Laundry
Water Purification



+90 212 444 59 57

 Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7
Büyüçekmece - İstanbul

 +90 212 444 5 957

 +90 212 859 0 014

 www.kayalarmutfak.com.tr

 export@kayalarmutfak.com.tr
info@kayalarmutfak.com.tr

Made in

Turkey

Data 19.06.2025

Nr. ML832331-25-76

Republica Moldova, MD 2071
mun. Chişinău, str. Alba Iulia 77/19
Тел. (373 22) 68 03 67
Факс: (373 22) 59 39 64
SWIFT: MOLDMD2X
info@moldindconbank.com
www.micb.md

Beneficiar: Agentia Rezerve Materiale**Garanție bancară**

Noi, BC „Moldindconbank” S.A., IDNO 1002600028096, sucursala **Alba Iulia**, cu adresa juridică **mun. Chisinau str. Alba Iulia 77/19**, în persoana *directorului sucursalei* dl Alexandr Hovanschi, am fost informați că **"TEHNO FOOD" SRL**, (numit în continuare „Ofertant”) urmează să înainteze oferta către dumneavoastră la data de **19.06.2025** (numită în continuare „ofertă”) pentru livrarea/prestarea Achiziționarea Bucatarie de camp la **Agentia Rezerve Materiale IDNO 1006601000288**, **din MD-2028**, R.MOLDOVA, mun.Chişinău, str. Columna 118/1, conform invitației la licitația nr. **ocds-b3wdp1-MD-1747920584472 din 19.06.2025**.

1. La cererea Ofertantului, noi, BC „Moldindconbank” S.A, în calitate de Garant, prin prezenta, ne angajăm în mod irevocabil să plătim orice sumă sau sume ce nu depășesc în total suma de **180 000 mdl (Una suta optzeci mii MDL)**, la recepționarea primei solicitări scrise din partea dumneavoastră, însoțite de o declarație în care se specifică faptul că Ofertantul încalcă una sau mai multe dintre obligațiile sale referitor la condițiile ofertei, și anume:
 - a) și-a retras oferta în timpul perioadei valabilității ofertei sau a modificat oferta după expirarea termenului-limită de depunere a ofertelor; sau
 - b) fiind anunțat de către Beneficiar, în perioada de valabilitate a ofertei, despre adjudecarea contractului: (i) eșuează sau refuză să semneze formularul contractului; sau (ii) eșuează sau refuză să prezinte garanția de bună execuție, dacă se cere conform condițiilor licitației, ori nu a executat vreo condiție specificată în documentele de atribuire, înainte de semnarea contractului de achiziție.
2. Această garanție va expira în cazul în care Ofertantul devine câștigător, la primirea de către Garant a copiei înștiințării privind adjudecarea contractului și în urma emiterii garanției de bună execuție eliberată în favoarea dumneavoastră la solicitarea Ofertantului.
3. Prezenta garanție este valabilă până la data de **18.08.2025**, inclusiv.
4. Prin urmare, orice cerere de plată în conformitate cu această garanție trebuie recepționată de noi, pe suport de hârtie, la adresa indicată mai sus până la data **18.08.2025**, inclusiv.
5. Prezenta garanție se eliberează în original Ofertantului spre a-i fi transmisă în original dumneavoastră.

Director al sucursalei**Alexandr Hovanschi**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa 23 la Documentația standard
aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 și 11 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

_ocds-b3wdp1-MD-1747920584472	
<u>Bucătărie de câmp</u>	

Nr. lot	CPV	Denumirea bunurilor	U/M	Cant.	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
1	CPV-44211400-6	Bucătărie de câmp	unități	12	1188566.67	1426280.00	14262800.00	17115360.00	În termen de 90 zile		
TOTAL OFERTA							14262800.00	17115360.00			

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**
Ofertantul: **SRL TEHNOFOOD** Adresa: **Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

Anexa 22 la Documentația standard
 aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021

Specificații tehnice

Numărul licitației:	.ocds-b3wdp1-MD-1747920584472				Data: 19.06.2025	Alternativa nr.:	
Denumirea licitației:	<u>Bucătărie de câmp</u>				Lot: Conform tabelului de mai jos	Pagina: __ din __	
NR. LOT	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	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
<u>Bucătărie de câmp</u>							
1	Bucătărie de câmp	KYL-01 600 person	Turcia	Kayalar	Bucătărie de câmp pentru prepararea hranei în orice condiții de teren, timp și stare a vremii, cu posibilitatea funcționării arzătoarelor în mișcare. Componentele de bază a bucătăriei: a) Șasiu - monoaxat, cu frână de parcare, picioare de sprijin cu cricuri de nivelare; b) Bara/racordul de remorcare - dispune de un sistem de reglare a înălțimii pentru cuplare cu o	Bucătărie de câmp pentru prepararea hranei în orice condiții de teren, timp și stare a vremii, cu posibilitatea funcționării arzătoarelor în mișcare. Componentele de bază a bucătăriei: a) Șasiu - monoaxat, cu frână de parcare, picioare de sprijin cu cricuri de nivelare; b) Bara/racordul de remorcare - dispune de un sistem de reglare a	

				<p>varietate de vehicule, astfel încât poziția bucătăriei în deplasare să fie orizontală;</p> <p>c) Corpul bucătăriei, cu următoarele componente de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cazane cu capacitatea de minim 150 litri fiecare, cu pereți dubli, ușor detașabil, fabricat din oțel inoxidabil alimentar. Capacul - articulată și cu etanșare; - 2 zone pentru prăjire, cu capacitatea de minim 70 litri fiecare, ușor detașabile; - 2 zone pentru coacere, cu capacitatea de minim 70 litri fiecare, ușor detașabile; - 2 vase (încălzitoare pentru apă) cu capacitatea de minim 30 litri fiecare, cu capac, ușor detașabile; - minim 2 arzătoare care funcționează pe combustibil diesel și GPL, detașabile, prevăzute cu un sistem de detectare a întreruperii fluxului de combustibil și cu elemente de oprire automată/de avarie a funcționării acestora. Echipat pentru funcționare cu combustibil solid (lemn); - sistemul de distribuție a combustibilului la arzătoarele diesel - combustibilul va fi pompat cu aer comprimat, produs de compresor electric, inclus în set. De rezervă, va fi prevăzută și o pompă manuală; - generator electric cu motor diesel, putere nominală de minim 6 kW, tensiune 230V/50Hz, capacitatea rezervorului de minim 15 litri, carcasă insonorizată; - sistem de iluminare alimentat de la rețeaua electrică de 220V și de la 	<p>înălțimii pentru cuplare cu o varietate de vehicule, astfel încât poziția bucătăriei în deplasare să fie orizontală;</p> <p>c) Corpul bucătăriei, cu următoarele componente de bază:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cazane cu capacitatea de 180 litri fiecare, cu pereți dubli, ușor detașabil, fabricat din oțel inoxidabil alimentar. Capacul - articulată și cu etanșare; - 2 zone pentru prăjire, cu capacitatea de 80 litri fiecare, ușor detașabile; - 2 zone pentru coacere, cu capacitatea de 70 litri fiecare, ușor detașabile; - 2 vase (încălzitoare pentru apă) cu capacitatea de 35 litri fiecare, cu capac, ușor detașabile; - minim 2 arzătoare care funcționează pe combustibil diesel și GPL, detașabile, prevăzute cu un sistem de detectare a întreruperii fluxului de combustibil și cu elemente de oprire automată/de avarie a funcționării acestora. Echipat pentru funcționare cu combustibil solid (lemn); - sistemul de distribuție a combustibilului la arzătoarele diesel - combustibilul va fi pompat cu aer comprimat, produs de compresor electric, inclus în set. De rezervă, va fi prevăzută și o pompă manuală; - generator electric cu motor diesel, putere nominală de 7 kW, tensiune 230V/50Hz, capacitatea rezervorului de 16 litri, carcasă insonorizată; 	
--	--	--	--	--	--	--

				<p>generator electric;</p> <ul style="list-style-type: none"> - lăzi de depozitare, detaşabile, cu picioare pliabile, care vor fi preconizate pentru păstrarea minim a ustensilelor de bucătărie esenţiale; - cort pentru protecţie împotriva intemperiilor; - coş de fum detaşabil; - set de grup (extinctor, hârleţ, topor) şi ustensilele de bucătărie esenţiale preparării hranei. <p>Culoarea bucătăriei de câmp: albă - 4 unit.; albastră - 4 unit. şi kaki - 4 unit.</p> <p>Certificat de garanţie, termen cel puţin 2 ani.</p> <p>Manual de exploatare.</p> <p>Starea tehnică - nou şi neutilizat, anul fabricării 2025.</p> <p>Livrarea se va efectua de către operatorul economic câştigător din contul acestuia, la punctul de păstrare indicat de către autoritatea contractantă, de păstrare indicat de către autoritatea contractantă, în decurs de 90 de zile de la semnarea contractului.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - sistem de iluminare alimentat de la reţeaua electrică de 220V şi de la generator electric; - lăzi de depozitare, detaşabile, cu picioare pliabile, care vor fi preconizate pentru păstrarea minim a ustensilelor de bucătărie esenţiale; - cort pentru protecţie împotriva intemperiilor; - coş de fum detaşabil; - set de grup (extinctor, hârleţ, topor) şi ustensilele de bucătărie esenţiale preparării hranei. <p>Culoarea bucătăriei de câmp: albă - 4 unit.; albastră - 4 unit. şi kaki - 4 unit.</p> <p>Certificat de garanţie, termen cel puţin 2 ani.</p> <p>Manual de exploatare.</p> <p>Starea tehnică - nou şi neutilizat, anul fabricării 2025.</p> <p>Livrarea se va efectua de către operatorul economic câştigător din contul acestuia, la punctul de păstrare indicat de către autoritatea contractantă, de păstrare indicat de către autoritatea contractantă, în decurs de 90 de zile de la semnarea contractului.</p>	
--	--	--	--	---	--	--

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**
Ofertantul: **SRL TEHNO FOOD** Adresa: **Mun. Chişinău, str. Ion Neculce 1/1**



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com
www.evotek.md

**DECLARAȚIE
PRIVIND PREZENTAREA CERTIFICATULUI DE CONFORMITATE**

Către: AGENTIA REZERVE MATERIALE

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. Ocds-b3wdp1-MD-1747920584472 din **19.06.2025** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Bucatarie de camp** denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere că vom prezenta la solicitarea Dvs. documentul stabilit în anunțul de participare: **Certificat de conformitate.**

Data completării **19.06.2025**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)