



GUVERNUL
REPUBLICII
MOLDOVA



SERVICIUL FISCAL DE STAT



CERTIFICAT

privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ 1353659

Din
От 13.02.2026 13:53

DATE DESPRE CONTRIBUABIL / ИНФОРМАЦИЯ О НАЛОГОПЛАТЕЛЬЩИКЕ

Codul fiscal / Numărul de identificare

Фискальный код / Идентификационный номер

1017600003659

Denumirea

Наименование

Societatea cu Răspundere Limitată "TEHNO FOOD"

ATESTAREA LIPSEI SAU EXISTENȚEI RESTANȚELOR CONFORM DATELOR SISTEMULUI

INFORMAȚIONAL AUTOMATIZAT / ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ОТСУТСТВИЯ ИЛИ НАЛИЧИЯ
ЗАДОЛЖНОСТЕЙ СОГЛАСНО ДАННЫМ ИНФОРМАЦИОННОЙ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ
СИСТЕМЫ

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie

На дату выдачи данной справки задолженность перед национальным публичным бюджетом составляет

101.57 MDL

În temeiul art. 129 pct. 13) lit. c) din Codul fiscal, suma neachitată a obligațiilor fiscale în cuantum de până la 500 de lei inclusiv nu se consideră restanță față de bugetul public național în scopul atestării lipsei restanțelor față de bugetul public național ale contribuabililor.

VALABIL PÂNĂ LA / ДЕЙСТВИТЕЛЕН ДО

28.02.2026 13:53



Prezentul document este eliberat în temeiul Art. 29, alin. (3) din Legea cu privire la registre nr. 71/2007 și în baza datelor furnizate de Serviciul Fiscal de Stat în Portalul guvernamental integrat EVO / Справка выдана в соответствии со ст. 29 п. (3) Закона о реестрах № 71/2007 на основании данных, предоставленных Государственной налоговой службой на Интегрированный правительственный портал EVO.

Generat și semnat de Portalul guvernamental integrat EVO la 13.02.2026 13:53

Prezentul certificat este semnat electronic în conformitate cu Legea nr.124 din 19.05.2022

Сертификат подписан электронной подписью в соответствии с Законом № 124 от 19.05.2022



Certificatul este descărcat din Portalul guvernamental integrat EVO (evo.gov.md) și este semnat electronic de către posesorul acestui portal și are aceeași valoare juridică ca și documentele eliberate pe suport de hârtie de către organele cu atribuții de administrare fiscală. Verificarea autenticității semnăturii electronice poate fi realizată cu ajutorul Serviciului Guvernamental de Semnătură Electronică (msign.gov.md)

Сертификат скачен с Интегрированный правительственный портал EVO (evo.gov.md) и подписан электронной подписью владельца портала и имеет такую же юридическую силу, как и документы выдаваемые на бумаге органами налоговой администрации. Проверку подлинности электронной подписи можно осуществить с помощью Интегрированный правительственный портал EVO (msign.gov.md)



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 13. FEB. 2026
 Nr. 36

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

BC „Moldindconbank” S.A., confirmă că „TEHNO FOOD” SRL
 IDNO 1017600003659
 la data de 12-02-2026 deţine următoarele conturi bancare:

Nr.	IBAN	Valuta	Sold cont	Echivalentul in MDL
1	MD78ML000000002251603373	MDL	5 906 480.86	5 906 480.86

(semnătura reprezentantului Băncii)

Hovanschi Alexandr

Director Sucursala



Executor - Elena Ciudac (13538), Sucursala Alba-Iulia
 Tel.- 080011111
 Data/ora - 13.02.2026 / 12:38



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 GARANȚIA UTILAJULUI**

Către

**AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A
MINISTERULUI APĂRĂRII**

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-1769435456769](#) din **05.02.2026** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Masini și utilaje pentru dotarea blocului alimentar UM Cahul** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere că:

- **termenul de garanție a bunurilor din ofertă constituie – 24 luni,**

cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului și condițiilor stabilite de producător.

Data completării **13.02.2026**

Cu stimă,

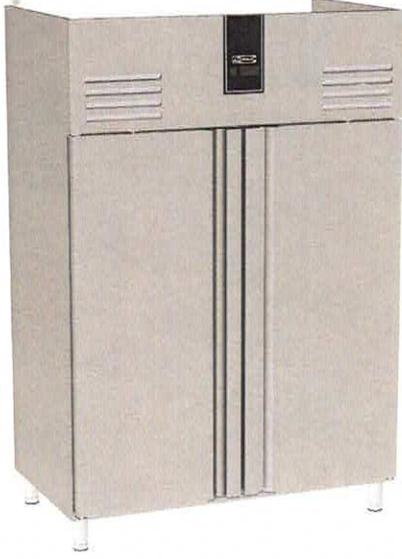
Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNOFOOD

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



kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : COLD UNITS

Chapter : UPRIGHT REFRIGERATORS (with Fan)

Code : 208420012200



Description :

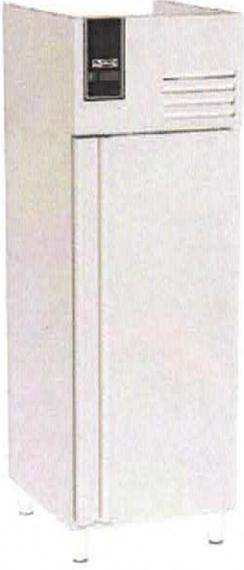
- * AISI 201 (inside cabinet 304)
- * Net volume : 1334 litres
- * Power: 0,50 kW / 220 V 50/60 Hz
- * Suitable for 2/1 Grids
- * Temperature range: -2 °C to 8 °C
- * Water drip evaporation
- * Thermostat Controlled
- * On/Off switch, Pilot Led Lamp
- * Insulation: polyurethane, 60 mm
- * Delivery includes 3 grids
- * Adjustable grids and feet height
- * Optional Door Lock System
- * Changeable Ergonomic door design
- * Automatic defrost function, air cooling
- * For ambient temperature up to max. 43°C (tropical)
- * Compressor is SECOP (MADE IN GERMANY)
- * Digital is EVCO (MADE IN ITALY)

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Length (mm)	1400	1450
Depth (mm)	830	885
Height (mm)	2050	2125
Power (Kw)	0,50	

KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Cad. Kayalar
Çelik Fabrikası Kpt. No: 7/1
Büyükdere / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14
Büyükdere V.D.: 535 803 1842



kayalarmutfak.com.tr



kayalarmutfak.com.tr



Catalogue : COLD UNITS

Chapter : UPRIGHT REFRIGERATORS (with Fan)

Article : KYE

Code : 208720001200



Description :

- * AISI 201 (inside cabinet 304)
- * Net volume : 604 litres
- * Power: 0,30 kW / 220 V 50/60 Hz
- * Suitable for 2/1 Grids
- * Temperature range: -2 °C to 8 °C
- * Water drip evaporation
- * Thermostat Controlled
- * On/Off switch, Pilot Led Lamp
- * Insulation: polyurethane, 60 mm
- * Delivery includes 3 grids
- * Net Weight: 126.00 kg
- * Adjustable grids and feet hight
- * Optional Door Lock System
- * Changeable Ergonomic door design
- * Automatic defrost function,air cooling
- * For ambient temperature up to max. 43°C (tropical)
- * Compressor is SECOP (MADE IN GERMANY)
- * Digital is EVCO (MADE IN ITALY)

Dimensions & Weight	Net Dimensions	Packed
Length (mm)	700	750
Depth (mm)	830	885
Height (mm)	2050	2125
Weight (kg)	126	
Volume (m³)	1,10	
Power (Kw)	0,30	

KAYALAR ÇELİK SAN. ve TİC. A.Ş.

Türkoza Mah. Kayalar Cad. Kayalar

Çelik Fabrikası Apt. No: 7/1

Büyükdere / İSTANBUL

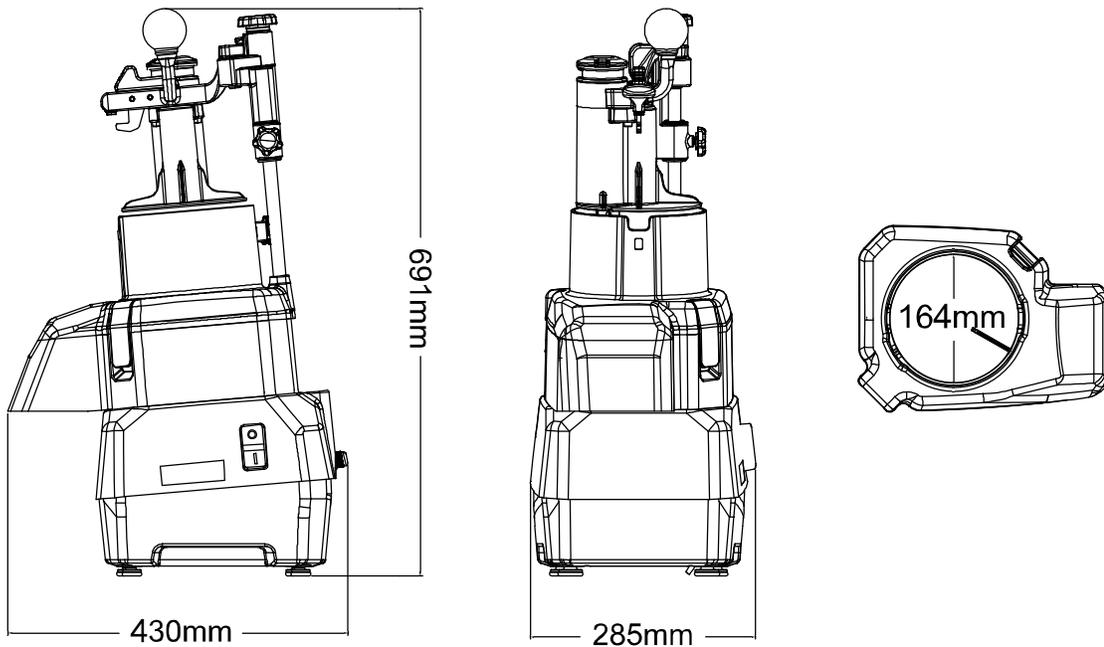
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14

Büyükdere V.D.: 538 003 1842



kayalarmutfak.com.tr

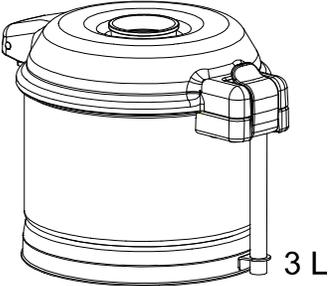
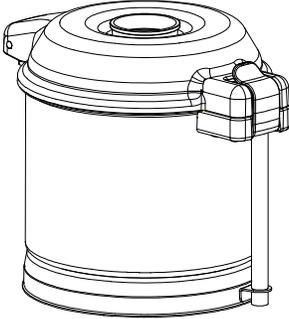
GEA 4



zModel	Voltage	Power	Speed	Weight	Packing size
GEA4K	220V-240V~ 50/60Hz	735W	1500 rpm	17.7 / 20.3 kg	47.5X39X68cm
GEA4				17.8 / 21.0 kg	

Remark: Technical specification is subjected to change without prior notification.

NOTE: GEA4 / GEA4K can be used with cutting bowl attachment. It doesn't include any attachments. You can find available attachments for your choice.

Model	EBA2	EBA5
Capacity	 3 L	 5 L
N.W./G.W.	2.2/2.5kg	2.5/2.8kg
Packing size	26X22.5X24cm	26X22.5X28cm

1 ОПИСАНИЕ И РАБОТА МЯСОРУБКИ

1.1 Назначение мясорубки

1.1.1 Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

1.1.2 Мясорубки выпускаются в исполнении УЗ по ГОСТ 15150-69 для эксплуатации при температуре от плюс 1 до плюс 40°С, в двух вариантах:

вариант I с высокими опорами для установки на пол;

вариант II с опорами-амортизаторами для установки на специальную подставку.

Пример записи обозначения мясорубки при заказе:

Мясорубка МИМ-300 ТУ5.899-111901-88 вариант I

Мясорубка МИМ-600 ТУ5.899-111901-88 вариант II

1.2 Технические характеристики

Основные параметры мясорубок должны соответствовать нормам, указанным в таблице 1. Параметры решёток указаны в таблице 2.

Таблица 1

Наименование параметра	МИМ-300		МИМ-600	
	Вариант I	Вариант II	Вариант I	Вариант II
Максимальная производительность, кг/ч, не менее *	300		600	
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100		200	
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90		2,71	
Установленная мощность, кВт	1,5		2,2	
Питающая электросеть:	трёхфазный, переменный			
род тока	380			
номинальное напряжение, В	50			
частота, Гц	250			
Частота вращения шнека, об/мин				
Габаритные размеры, мм, не более				
длина	680		765	
ширина	400		450	
высота	885	441	905	576
Масса, кг, не более	55	47	61	56
Удельная энергоёмкость, кВт·кг ⁻¹ ·ч, не более	0,0063			

* — Практическая производительность мясорубки зависит от скорости подачи оператором порезанного кусочками продукта к шнеку, сортности перерабатываемого мяса, качества заточки инструмента

Таблица 2

Наименование параметров решёток	Номер решётки					
	МИМ-300			МИМ-600		
	1	2	3	1	2	3
Наружный диаметр, мм	82	82	82	105	105	105
Диаметр отверстий, мм	3	5	9	3	5	9
Количество отверстий, шт	217	90	30	276	132	54

Линия отреза

Приложение М

Памятка по обращению с мясорубкой МИМ-300 (600) Д

Мясорубку при эксплуатации должен обслуживать один оператор, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом её действия, изучивший руководство по эксплуатации.

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующем порядке:

- вставить корпус собственно мясорубки хвостовиком в верстие корпуса редуктора и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы паз хвостовика шнека нашёл на шип вала привода;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента с упорным кольцом и зажать гайкой зажимной;
- отпустить гайку на 0,3-0,5 оборота, включить мясорубку, зажимать гайку до появления незначительного шума.
- для мелкого измельчения надеть на палец шнека подной нож режущими кромками наружу, двусторонний решётку с отверстием 9 мм, двусторонний нож, решётку с отверстиями 5 или 3 мм, вставить в корпус упорное кольцо и навинтить зажимную гайку;
- для крупного измельчения надеть на палец шнека подрезной режущими кромками наружу, двусторонний решётку с отверстиями 9 мм, вставить два упорных кольца и навинтить зажимную гайку.

Двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека.

Зажимную гайку навинчивают так, чтобы решётки были прижаты к ножам.

Заталкивать мясо в горловину чаши разрешается только толка-



IP 30-50 M Y14

impastatrici per carne

meat mixers

- Costruzione in acciaio inox Aisi 304.
- Potente motore.
- Riduttore a bagno d'olio con ingranaggi elicoidali temperati e rettificati.
- Sistema di protezione ingranaggi con doppio paraolio.
- Coperchio con micro di sicurezza.
- Pala in acciaio inox Aisi 304 facilmente rimovibile senza attrezzi.
- Sportello vasca apribile per rimozione pala e impasto.
- Comandi in acciaio inox IP 67 con inversione.

Opzioni:

- Gambe inox basse, medie e alte con ruote.
- Tramoggia aggiunta ingredienti.

- *AISI 304 stainless steel body.*
- *Powerful.*
- *Oil bath reducer with hardened and ground helical gears.*
- *Gear box with double sealing system.*
- *Safety microswitch on the cover.*
- *Removable AISI 304 stainless steel mixing arm (no tools required).*
- *Front outlet opening for shaft removal and product unload.*
- *Stainless steel IP 67 protection rated controls with reverse.*

Optionals:

- *Short, medium, long legs with wheels.*
- *Feeding tray to add ingredients.*



IP 50 M Y14

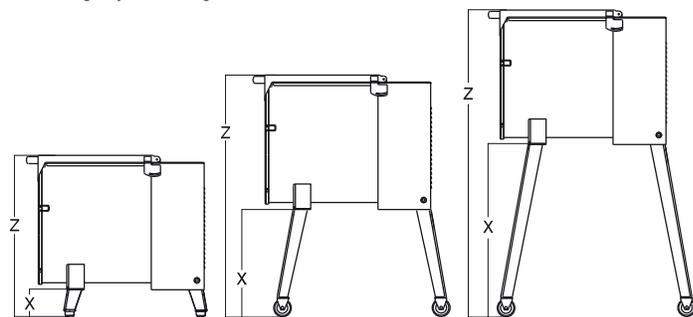
Gambe con ruote opzionali
Optional legs with wheels



IP 30 M Y14



Opzione tramoggia per aggiunta ingredienti
Optional feed tray for add ingredients



Gambe opzionali / Optional legs

Gambe basse + piedino
Short legs + feet

Gambe medie+ruote+freno
Medium legs+wheels+brake

Gambe alte+ruote+freno
Longer legs+wheels+brake

IP 30 M Y14

X: 150 mm / Z: 650 mm

IP 30 M Y14

X: 440 mm / Z: 940 mm

IP 30 M Y14

X: 610 mm / Z: 1110 mm

IP 50 M Y14

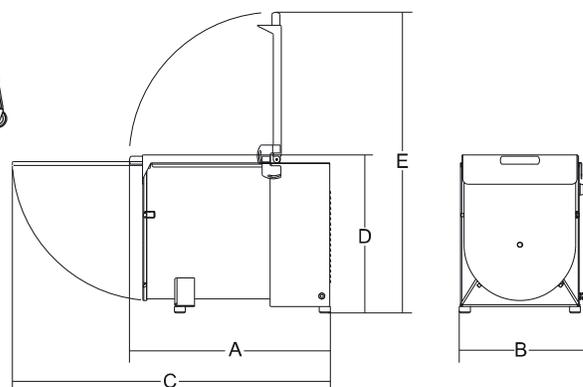
X: 150 mm / Z: 720 mm

IP 50 M Y14

X: 440 mm / Z: 1010 mm

IP 50 M Y14

X: 610 mm / Z: 1180 mm



	watt/HP		mm	lt/kg	mm	mm	mm	mm	mm	kg	mm	kg
IP 30 M Y14	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	300x400	42/30	680	365	1120	530	975	49	750x580x800	68,5
IP 50 M Y14	1ph 1.100/1,5 3ph 1.472/2	1ph/3ph	410x480	88/50	750	465	1250	595	1120	59	850x840x830	78,5