

DECLARAȚIE
privind lista principalelor livrări/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate

Nr d/o	Obiectul contractului	Denumirea/numele beneficiarului/Adresa	Calitatea Furnizorului/Prestatorului	Prețul contractului/ valoarea bunurilor/serviciilor livrate/prestate	Perioada de livrare/prestare (luni)
1	Livrarea produselor alimentare	Scoala primara A.Donici Cahul	Furnizor	984202,00	2020-2022 (36 luni)
2	Livrarea produselor alimentare	Liceul Teoretiv Dmitrie Cantemir Cahul	Furnizor	655303,00	2020-2022 (36 luni)
3	Livrarea produselor alimentare	Liceul Teoretiv Mihai Eminescu Cahul	Furnizor	1204925,00	2020-2022 (36 luni)
4	Livrarea produselor alimentare	Primaria Sadic r-n Cantemir	Furnizor	237659,00	2020-2022 (36 luni)
5	Livrarea produselor alimentare	Liceul Teoretiv Valeriu Hanganu Cociulia	Furnizor	251601,00	2020-2022 (36 luni)
6	Livrarea produselor alimentare	Liceul Teoretiv Piotr Rumeantev Cahul	Furnizor	449498,00	2020-2022 (36 luni)
7	Livrarea produselor alimentare	Scoala Profesionala N1 Cahul	Furnizor	320998,00	2020-2022 (36 luni)

*) Se precizează calitatea în-care a participat la îndeplinirea contractului, care poate fi de: contractant unic sau lider de asociație; contractant asociat; subcontractant.

Semnăt: _____

Nume: Sagade

Funcția în cadrul firmei: Administator

Denumirea firmei: SRL VITICUS GRUP



DECLARAȚIE
privind dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea
corespunzătoare a contractului

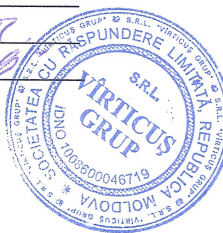
Nr. d/o	Denumirea principalelor utilaje, echipamente, mijloace de transport, baze de producție (ateliere, depozite, spații de cazare) și laboratoare propuse de ofertant ca necesare pentru prestarea serviciilor, rezultate în baza tehnologiilor pe care el urmează să le adopte	Unitatea de măsură (bucăți și seturi)	Asigurate din dotare	Asigurate de la terți sau din alte surse
0	1	2	3	4
1.	Depozit pastrare produse alimentare SRL Virticus Grup Chiisinau Daxia 6	1 unitate	SRL Virticus Grup	
2.	Frigidere pentru pastrare produselor cu regim special	4 buc	SRL Virticus Grup	
3.	Automobil pentru transportarea produselor alimentare cu regim special Ford Tranzit	1 buc	SRL Virticus Grup	
4	Automobil pentru transportarea produselor alimentare cu regim special tonaj mare	1 buc		In baza contractului de arenda
5	Echipament specific pentru angajati		SRL Virticus Grup	

Semnat: _____

Nume: Sapota E

Funcția în cadrul firmei: Administrator

Denumirea firmei: SRL Virticus Grup



DECLARAȚIE
privind personalul de specialitate propus pentru implementarea contractului

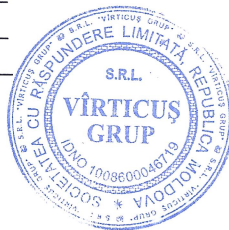
Nr. d/o	Funcția	Studii de specialitate	Vechimea în munca de specialitate (ani)	Numărul și denumirea bunurilor/serviciilor similare livrate/prestate în calitate de conducător	Numărul certificatului de atestare și data eliberării
1	2	3	4	5	
1	Director	Colegiu Comert din RM medii in comert	22 ani		
2	Contabil sef, depozitar	Economice superioare, Universitatea de Stat din or. Suceava, Romania	27 ani		
3	Sofer, hamal	Medii, tehnice speciale.	30 ani		

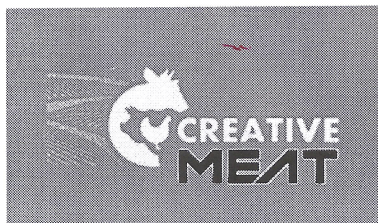
Semnat: _____

Nume: Sagea E.

Funcția în cadrul firmei: Adunus kopri

Denumirea firmei: SRL Virticus Grup





Creativemeat SRL

Mun. Chisinau, sos. Muncesti 800/2, ap. 20

Telefon de contact : (+373) 78255355

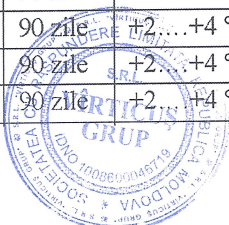
creativemeat2019@gmail.com

Certificat de calitate nr.272

Data eliberarii : 05.06.2023

Certificat de calitate eliberat pentru produsele enumerate in tabelul de mai jos.
Termenul si conditiile de pastrare a produselor conform documentului normativ specificat in tabelul de mai jos.

Denumirea Produsului	Tip membrane	Termen de valabilitate		Condiții de păstrare		Documente normative
		Refrigerat	Congelată	Refrigerat	Congelată	
Carne de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfuri	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler dezosat	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim cu aripi	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de pui broiler	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pipote pui	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costita (grudinka)	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ceafa de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cioric	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Muschiulet de porc	-	72 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019



Oase de porc p/u supa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Picioare de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sfircuri de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Macuc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Urechi de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burgher porc-pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita superioara	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori din pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori De casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori din pulpa de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori "Taranesti" (vita+porc)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori "Traditionali" (porc)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Taranesti" (porc+vita)	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Traditionali"	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pîrjoale de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pîrjoale de pui	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pîrjoale Țărănești	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelemeni Sibirske	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coltunasi	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de porc	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tocatura de pui din carne dezosat mecanic	-	72 ore	90 zile	+2....+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Medic Veterinar :

Administrator :

Stan Leonid

Mihai Bitco

(Semnatura)

