

CERTIFICAT
privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ A2321672

din
от 14.12.2023

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
VIRTICUS GRUP S.R.L.	1008600046719
Adresa sediului de bază (strada, numărul) Адрес основного месторасположения (улица, номер)	Codul - Denumirea localității Код - Наименование населенного пункта
Tiras nr.16	0110-SEC.BOTANICA

**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 29.12.2023

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

Șef DDF Botanica

Funcția/Dолжность

Digitally signed by Voloh Mariana
Date: 2023.12.14 15:22:29 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

Semnătura/Подпись



Mariana VOLOH

Numele și prenumele/Фамилия и имя

L.Ș/M.П.

L.Crutco

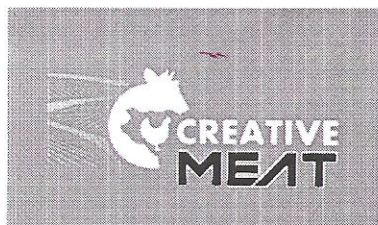
Executor:

Numele și prenumele/Фамилия и имя



Este extras din Sistemul Informațional al SFS SIA „Contul curent al contribuabilului”// 14.12.2023 ora 14:36:34
cu aplicarea prevederilor pct. 82-83 Ordin IFPS nr.400 din 14.03.2014 (Monitorul Oficial 72-77/399, 28.03.2014)

NOTA (1 318,12)



Creativemeat SRL

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

Telefon de contact : (+373) 78255355

creativemeat2019@gmail.com

Certificat de calitate nr.440

Data eliberării : 12.12.2023

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	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Aripa de pui broiler fara virfuri	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
FILEU DE PUI	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
OASE DE PUI	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui fara spate	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata fara piele	-	120 ore	90 zile	+2...+4 °C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pulpa de pui broiler dezosata	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler dezosat	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de pui broiler fara spate	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spinari de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tacim cu aripi	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de pui broiler	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pipote pui	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 80/20	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne semigrasa de porc 50/50	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burta (piept) de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Piept de porc cu costita (grudinka)	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ceafa de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cioric	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cotlet de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc-lenta	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gulas de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Muschiulet de porc	-	120 ore	90 zile	+2...+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Oase de porc p/u supa	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Picioare de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rasol de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Set de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sfircuri de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4°C,max	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Macuc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Slanina	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Spata de porc fara os	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc fara os PROMO	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Sold de porc cu os	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Ficat de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Inima de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Limba de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Plamini de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Rinichi de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Splina de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Urechi de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Burgher porc-pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de porc-vita	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata din file din pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne tocata de vita	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita dezosata	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carne de vita superioara	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cighiri	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori din pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori De casa	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori din pulpa de pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori "Taranesti" (vita+porc)	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Cîrnaciori "Traditionali" (porc)	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Taranesti" (porc+vita)	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Mici "Traditionali"	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de casa	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Perisoare de pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pîrjoale de casa	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pîrjoale de pui	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pîrjoale Țărănești	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelemeni Sibirskie	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Coltunasi	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Pelmeni de casa	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Costita de porc marinata	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Gamba de pui marinata	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Carcas de porc	-	120 ore	90 zile	+2....+4	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019
Tocatura de pui din carne dezosat mecanic	-	120 ore	90 zile	+2....+4 <i>Stan Leonid</i>	-18 °C, max	IT 67-40059323-01:2019

Medic Veterinar :

Administrator :



abuees

(Semnatura)

Stan Leonid

Mihai Bitco