

Seria SV - 0143404

Aprobat: Ordinul ANSA Nr.57
din 08.02.2023

Anexa 8

Certificat sanitar-veterinar

Partea I: Detalii despre produsele certificate

I.1. Furnizorul

Denumirea - SRL „Floreni”
Adresa - s. Floreni, r-nul Anenii Noi
Tel. nr. - 0-22-22-77-80

I.2. Destinatarul

Denumirea - Rețeaua de comerț, conform facturii
Adresa - Rețeaua de comerț
Tel.

I.3 Date despre unitatea de sacrificare unde a fost obținută

Denumirea unității de sacrificare Abator SRL „Floreni”
Adresa - s. Floreni r-nul Anenii Noi
Autorizație sanitară veterinară - ASI * VF * 022497 din 07 august 2018I.4 Raionul
Anenii NoiI.5 Localitatea
s. FloreniI.6 Marca de sănătate/identificare
MD CHA-306-ANI.7 Identificarea lotului
05/2I. 8 Locul de îmbarcare
Depozitul (frigidarul) abatorului

I.9 Data plecării 20.02.2025

I.10 Mijloacele de transport

Vehicul rutier ☒ Altele ☐
Identificarea:I.12 Cantitatea (kg)
Conform facturiiI.15 Numărul de ambalaje
Conform facturiiI.16 Tipul de
ambalare
Navete m/p,
Caserole,
Pungi p/e.

I.11.

Carnea și organele comestibile sunt obținute
de la pui broiler.I.12 Carnea descrisă a fost obținută în urma sacrificării
păsărilor sau logomorfe provenite din exploatarea SRL
“Expalsa IMP” s. Salcia, s Hîrbovăț r-nul Anenii Noi și
care au fost însoțite de certificatul sanitar veterinar nr.
0143019-0143020 din 19.02.2025.I.13 Destinații: direct consumului uman ☒ industriei alimentare
alteale ☐ (se va specifica)I.13 Refrigerată ☒ CongelatăI.14 Data durabilității minime:
Carne pasăre pui broiler -24.02.2025
Organe comestibile de pui broiler -22.02.2025.

Verso

II. Informații privind sănătatea

II. Certificatul de sănătate animală

1. Subsemnatul, medic veterinar certific prin prezenta că carnea de pasăre sau logomorfe descrisă în prezentul
certificat provin din efective de păsări care:1.1. au fost examinate antemortem și postmortem și nu au prezentat nici un semn clinic al unei boli sau un
motiv de a suspecta vre-o boală;1.2 nu fac obiectul unor interdicții din cauza unei creșteri inexplicabile a mortalității (3% într-o săptămână),
sau de scăderea aportului de hrană și de apă (peste 20%);

1.3 nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;

1.4 care, la data emiterii prezentului certificat, erau indemne de gripa aviară, boala de Newcastle;

1.5 provin dintr-un efectiv în vecinătatea căroră, pe o rază de 10 km, incluzînd, după caz, teritoriul unei țări
învecinate, nu a existat nici un focar de gripă aviară înalt patogenă sau de boala Newcastle cel puțin în
ultimele 30 de zile;1.6 în cele 30 de zile premergătoare expedierii, nu au fost în contact cu păsări domestice care nu îndeplineau
condițiile prevăzute mai sus.

Produs Produs: FLORENI SRL Moldova, R-ul Anenii Noi, s.Floreni, (+373 22) 22 77 80, (+373 265) 61 381					Raport/rapoarte de incercari Nr. Nr.419 din 10 .02 2025 (se anexeaza)						
Adresa producerii: ☒ r.Anenii Noi, s.Floreni			factura fiscala din AAV6271495 20 februarie 2025 Transport: DAF- AVA 106		Destinatar: BASARABIA-NORD SA MD-3100,mun.Balti,bd.Victoriei,nr.90/A						
Grupa produs	Nr	Produs	Ambalaj		Cantitatea, buc	Masa neta, kg	Nr. lotului	Data fabricarii	temperatur a de transportare / pasturare	Termenul de valabilitate	document normativ
			tip	masa, kg							
Came de pui broiler	1	Carcasa de pui broiler eviscerata "Fit refrigerate"	caserole	1	3 150	3 150	*	20.02.25	0°C ... 4°C	120 ore	HG nr. 624/2020 HG nr.773/2013 IT HG 00819906-02-2022

* - Nr lotului este indicat pe ambalaj
 ** - Data fabricarii este indicata pe ambalaj

Sef Serviciu Abatorizare

BULAT N.
 numele, prenumele

semnatura



Anexa nr. 9
la Regulamentul de stabilire a normelor
privind certificarea sanitară veterinară**Certificat sanitar-veterinar
pentru carnea de mamifere domestice****Partea I: Detalii despre produsul certificat****I.1. Furnizorul**Denumirea: **S.R.L "Golden Piglet"**
Adresa **s.Roscani**
Tel. nr. **+373(68) 992206****I.2. Destinatarii**Denumirea **Basarabia Nord SA**
Adresa: mun Balti, bul. Victoriei
Tel. **+373 79877925****I.3. Date despre unitatea de sacrificare unde a fost obținută**Denumirea unității de sacrificare: **Abator**Adresa: **Anenii Noi, s. Roscani**

Autorizare sanitară veterinară

Identificată în SIA RSA cu codul **2600000829****I.4. Raionul****Anenii Noi****I.5. Localitatea****s. Roscani****I.6. Marca de sănătate****SH-102-AN****I.7. Identificarea lotului****Nr.23,24****I.8. Locul de îmbarcare:****s. Roscani****I.9 Data plecării:****07.02.2025****I.10. Mijloacele de transport**Vehicul rutier ☒ Altele ☐Identificarea: **YMM 404****I.12.**

Cantitatea: 10000

kg

Subproduse: 1544 kg

I.15. Numărul de ambalaje**216 s/c****I.16. Tipul de**

ambalare:

I.11. Carne de ungulate obținută de la (se indică specia):**Porcine**12. Carne descrisă a fost obținută în urma sacrificării
animalelor provenite din exploatarea de porcine, identificată
în SIA RSA cu codul: **2600000219**
și care au fost însoțite de formularul de mișcare
nr. E 1025000897 din 05.02.2025, E1025000900 din
06.02.2025**I.13. Destinați,**direct consumului uman ☐industrii alimentare ☐alte ☐ (se va specifica)**13. Refrigerate ☒**Congelate ☐

14. Data durabilității minime 7 zile T+2 +4

**Certificat sanitar-veterinar
Pentru carnea de mamifere domestice**

Partea I: Detalii despre produsul certificat				
1. Furnizorul Denumirea SRL „DACAROL” Adresa r-l Edineț s.Brătușeni Tel. nr. 069194629				
2. Destinatarul Denumirea SA „BASARABIA NORD” (ff nr.oj 674581 din 13.02.2025) Adresa mun.or.Bălți str.Victoriei 90A Tel. 023144523				
3. Date despre unitatea de sacrificare unde a fost obținută Denumirea unității de sacrificare SRL „DACAROL” Adresa r-l Edineț s.Brătușeni Autorizare sanitară veterinară ASI*VF*0015766VF din 09.10.2018. Identificată în SIA RSA cu codul 3100042697				
4. Raionul r-l Edineț	5. Localitatea s.Brătușeni	6. Marca de sănătate SH-108-ED	7. Identificarea lotului 29	
8. Locul de îmbarcare SRL „DACAROL”		1.9 Data plecării 13.02.2025.	Sacrificat 12.02.2025	
10. Mijloacele de transport Vehicul rutier v Altele ☐ Identificarea: PBW - 876		12. Cantitatea (kg) 484	15. Numărul de ambalaje 4 semicarcase	16. Tipul de ambalare Fără ambalaj
11. Carne de ungulate obținută de la (se indică specia): <u>BOVINE</u> , subproduse (capuri)		12. Carne de scrisă a fost obținută în urma sacrificării animalelor provenite din exploatarea SRL „DACAROL” identificată în SIA RSA cu codul 3100042697 și care au fost însoțite de formularul de mișcare nr. 4125000327, 1425000052 din 31.01.2025, 05.02.2025		
13. Destinați: direct consumului uman ☐ industriei alimentare v alte ☐ (se va specifica)				
13. Refrigerate v Congelate ☐		14. Data durabilității minime: 10 zile T +2+4C		

II. Informații privind sănătatea**II. Certificatul de sănătate animală**

1. Subsemnatul, medic veterinar certific prin prezenta că carne descrisă în prezentul certificat provine din efective de animale care:
- 1.1. au fost examinate ante-mortem și post-mortem și nu au prezentat nici un semn clinic al unei boli sau un motiv de a suspecta vreo boală;
- 1.2 nu urmează să fie distruse sau sacrificate pentru eradicarea bolilor;
- 1.4 provin dintr-o exploatare și zone care, în conformitate cu legislația națională, nu fac obiectul niciunei interdicții sau restricții motivate de vreo boală a animalelor;
- 1.4 au fost identificate și înregistrate conform Hotărârii Guvernului nr.828/2022 pentru aprobarea Regulamentului privind procedurile și documentele aferente Registrului de stat al animalelor.
- 1.9 nu le-au fost administrate medicamente de uz veterinar sau alte produse care pot influența nociv starea de sănătate al animalelor sau siguranța produselor și subproduselor obținute de la acestea. La fel, animalele enumerate nu se află în perioada de așteptare ca urmare a administrării medicamentelor de uz veterinar.

**CENTRUL NAȚIONAL DE ACREDITARE DIN REPUBLICA MOLDOVA
MOLDAC**

str. Vasile Alecsandri, 1, oficiul 205, MD-2009, mun. Chișinău, Republica Moldova



MOLDAC este semnatar EA - MLA pentru încercări

CERTIFICAT DE ACREDITARE

Nr. LÎ - 050

MOLDAC declară că:

**LABORATORUL DE ÎNCERCĂRI DIN CADRUL
SA „BASARABIA - NORD“**

*Adresa juridică/sediul central: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 a,
cod CUIIO 1200151*

Adresa locației: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 a

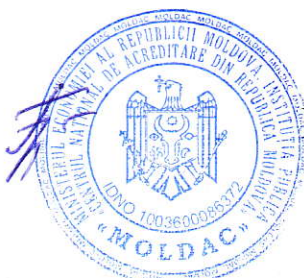
satisface cerințele **SM EN ISO/IEC 17025:2018** și este competent să efectueze încercări la produsele definite în Anexa la prezentul Certificat de Acreditare.

Certificatul este valabil numai însoțit de Anexa din 24.06.2022, care constituie parte integrantă a acestui Certificat de Acreditare.

Acreditarea acordată este valabilă cu condiția îndeplinirii în mod continuu a criteriilor de acreditare stabilite de MOLDAC.

Data acreditării inițiale:	11	septembrie	2000
Data acreditării curente:	24	iunie	2022
Data expirării:	23	iunie	2026

Director



Iurie FRIPTULEAC

*Reproducerea parțială a acestui Certificat este interzisă
Valabilitatea prezentului Certificat poate fi verificată pe site-ul www.acreditare.md*

Laborator de încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. LJ-050 din 24.06.2022
Standard de acreditare:
Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Adresa juridică: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 „a”1. Încercări efectuate în local permanent: MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 „a”

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
1. METODE SENZORIALE			
1.1	Determinarea indicilor senzoriali	Carne de bovine, Carne de porcine. Carne de ovine, Carne de cabaline. Subproduse din carne prelucrată Blocuri din carne ciontoilă și subproduse congelate Carne de pasăre de curte Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	GOST 7269-79 pct. 2 GOST 7702.0-74 pct. 2 GOST 9959-91 (Anulat) GOST 9959 – 91 (Anulat), GOST 4288 - 76 pct. 2.3 și alte DN la produse
2. METODE VOLUMETRICE			
2.1	Determinarea clorurii de sodiu	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate. Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne.	GOST 9957-73 pct. 1, 2 GOST 4288-76 pct. 2.5a

Laborator de încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. LJ-050 din 24.06.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/ IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
2.2	Determinarea conținutului de amidon	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Preparate din carne	GOST 10574-91
2.3	Determinarea conținutului de proteine	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	PSL 7.2.7 (SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.2021
3. METODE FOTOCOLORIMETRICE			
3.1	Determinarea nitritului de sodiu	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate. Produse din carne de porc. Produse din carne de vită. Produse din carne de pasăre.	GOST 8558.1-78 pct. 1,2,3,4
3.2	Determinarea conținutului de fosfor total	Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	GOST 31110-2002 (ISO 13730: 1996) (Anulat)



A handwritten signature in blue ink, likely of the official responsible for the accreditation.

Laborator de Încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. LJ-050 din 24.06.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
4. METODE GRAVIMETRICE			
4.1	Determinarea conținutului de umiditate	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din materie primă vegetală Preparate din carne.	SM SR ISO 1442-2014
4.2	Determinarea conținutului de grăsimi totale	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din carne de porc. Produse din carne de vită Preparate din carne	GOST 4288-76 pct. 2.5 SM SR ISO 1443-2012
4.3	Determinarea masei netă, masa unui semifabricat și părți componente	Preparate din carne	GOST 4288-76 p.2.2 SM STB 974:2003 p.5.4, 5.5
5. METODE MICROBIOLOGICE			
5.1	Determinarea numărului de colonii la 30°C	Carne de pasăre. Subproduse de pasăre. Carne de bovine. Carne de porcine. Carne de ovine. Carne de cabaline. Preparate din carne. Parizer. Crenvurști. Safalade. Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din materie primă vegetală.	SM EN ISO 4833-1:2014/A1:2022
5.2	Determinarea Bacterii Coliforme	Carne de bovine. Carne de porcine. Carne de ovine. Carne de cabaline. Carne de pasăre. Subproduse din carne prelucrată. Blocuri din carne ciontoilă și subproduse congelate Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebărvurști. Pate. Produse din carne de porc. Produse din carne de vită. Produse din carne de pasăre. Produse din materie primă vegetală. Preparate din carne.	SM ISO 4831:2010, p.9.1

Laborator de Încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. **LJ-050** din **24.06.2022**

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
5.3	Determinarea bacteriei de genul <i>Salmonella</i>	Carne de bovine Carne de porcine. Carne de ovineo Carne de cabaline. Carne de pasăre. Subproduse de pasăre. Preparate din carne. Blocuri din carne ciontă și subproduse congelate Semifabricate din carne tocată și produse de culinărie Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semifumate. Salamuri fierte-afumate Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din materie primă vegetală Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre	SM EN ISO 6579-1:2017 pct. 9, 9.1, 9.2, 9.3, (9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2, 9.5.3.2), 10.
5.5	Detectarea stafilococilor coagulazo- pozitivi (<i>Staphylococcus aureus</i> și alte specii)	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semifumate. Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Preparate din carne	SM SR EN ISO 6888-3:2013, pct. 9.1
5.6	Determinarea droizilor și mucegai	Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Produse din materie primă vegetală Preparate din carne	GOST 10444-12-88 (Anulat)
5.7	Determinarea <i>Listeria</i> spp. prezumtiv	Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semifumate Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din carne de porc, Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală.	SM EN ISO 11290-1:2017 pct. 9.1 - 9.4, 9.5.1.2, 9.5.3



Laborator de încercări din cadrul S.A. „BASARABIA - NORD”

Nr. **LJ-050** din **24.06.2022**
 Standard de acreditare:
 Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

2. Încercări efectuate la clientul OEC

Nr.	Tipul/Denumirea încercării	Material / produs	Document normativ/ standard/ referențial intern
1. Eșantionare			
1.1	Eșantionare	Carne de bovine, Carne de porcine.	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 7269-79 p. 1, SM EN ISO 17604-2017)
		Carne de ovine. Carne de cabaline.	
		Carne de pasăre	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 7702.0-74 pct. 1, GOST 31467:2012)
		Subproduse și semifabricate din carne de pasăre.	
		Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate, Salamuri crud-zvântate Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate. Produse din carne de porc Produse din carne de vită Produse din carne de pasăre Produse din materie primă vegetală	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 9792-73, GOST 26668-85 (ANULAT))
		Preparate din carne.	TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021 (GOST 4288-76 pct. 2.1, 2.4)

Aprobat:

Director MOLDAC
 Iurie FRIPȚULEAC
 Semnătura _____

Data

24.06.2022





CERTIFICAT

DE CONFORMITATE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTELOR nr. SMSA 17/24

ELIBERAT: S.A. „BASARABIA-NORD”

bd. Victoriei, 90A, mun. Bălți, MD-3100, Republica Moldova

tel: (+373 231) 5-43-01, (+373 231) 5-43-05 fax: (+373 231) 5-43-01, E-mail: info@basarabia-nord.md

PRIN PREZENTUL CERTIFICAT SE CONFIRMĂ CĂ, SISTEMUL DE MANAGEMENT PENTRU
ACTIVITĂȚILE

PRELUCRAREA CĂRNII. FABRICAREA CONSERVELOR ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE.

CORESPUNDE CATEGORIEI C/CI; G DIN LANȚUL ALIMENTAR ȘI ESTE CONFORM CU
CERINȚELE STABILITE ÎN STANDARDUL INTERNAȚIONAL

ISO 22000:2018

adoptat ca standard național SM EN ISO 22000:2018

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA DECIZIEI nr. 31 din 10.06.2024

Certificarea a fost efectuată de către Organismul de Certificare a Sistemelor de Management (OC SM)
al Întreprinderii de Stat „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (ÎS CMAC).

Evaluarea periodică se efectuează anual de către OC SM al ÎS CMAC

Adresa juridică: str. Eugen Coca 28, mun. Chișinău, MD-2064, Republica Moldova

tel.: (373 22) 21-84-89, fax: (373 22) 74-54-89

Certificat de acreditare Nr. OCsmsa - 01 din 30 mai 2023



SM EN ISO 22000:2018
SM ISO/TS 22003:2014
OCsmsa-01

Director ÎS CMAC

Anatolii BESCUPSCHI



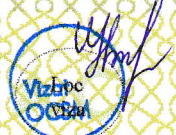
Conducătorul
Organismului de Certificare

Ludmila GHIDIRIMSCHI

VALABILITATEA CERTIFICATULUI ESTE CONDIȚIONATĂ DE REZULTATELE AUDITURILOR
DE SUPRAVEGHERE ANUALE ȘI SE STABILEȘTE:

Din data 10.06.2024

Valabil până la 10.06.2026



Valabil până la 10.06.2025

Valabil până la 09.06.2027

Loc
viza

CERTIFICATUL ESTE VALABIL CU CONDIȚIA RESPECTĂRII CERINȚELOR STANDARDULUI DE REFERINȚĂ



CERTIFICAT

DE CONFORMITATE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII nr. SMC 16/24

ELIBERAT: S.A. „BASARABIA-NORD”

bd. Victoriei, 90A, mun. Bălți, MD-3100, Republica Moldova

tel: (+373 231) 5-43-01, (+373 231) 5-43-05 fax: (+373 231) 5-43-01, E-mail: info@basarabia-nord.md

PRIN PREZENTUL CERTIFICAT SE CONFIRMĂ CĂ, SISTEMUL DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII
PENTRU ACTIVITĂȚILE

PRELUCRAREA CĂRNII. FABRICAREA CONSERVELOR ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE.

CORESPUNDE DOMENIULUI DUPĂ CODUL IAF 3 ȘI ESTE CONFORM CU CERINȚELE STABILITE
ÎN STANDARDUL INTERNAȚIONAL

ISO 9001:2015

adoptat ca standard național SM EN ISO 9001:2015

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA DECIZIEI nr. 31 din 10.06.2024

Certificarea a fost efectuată de către Organismul de Certificare a Sistemelor de Management (OC SM)
al Întreprinderii de Stat „Centrul de Metrologie Aplicată și Certificare” (ÎS CMAC).

Evaluarea periodică se efectuează anual de către OC SM al ÎS CMAC

Adresa juridică: str. Eugen Coca 28, mun. Chișinău, MD-2064, Republica Moldova

tel.: (+373 22) 21-84-89, fax: (+373 22) 74-54-89

Certificat de acreditare nr. OCsmc-01 din 30 mai 2023



Director ÎS CMAC

Anatolii BESCUPSCHI



Conducătorul
Organismului de Certificare

Ludmila GHIDIRIMSKI

VALABILITATEA CERTIFICATULUI ESTE CONDIȚIONATĂ DE REZULTATELE AUDITURILOR
DE SUPRAVEGHERE ANUALE ȘI SE STABILEȘTE:

Din data 10.06.2024

Valabil până la 10.06.2025

Valabil până la 10.06.2026

Valabil până la 09.06.2027

Loc
viza

CERTIFICATUL ESTE VALABIL CU CONDIȚIA RESPECTĂRII CERINȚELOR STANDARDULUI DE REFERINȚĂ

Договор
купли-продажи товаров № 4. fil / az

мун.Бэлць

2 января 2023 г.

S.A. "Basarabia-Nord", Республика Молдова 3100, мун.Бэлць бул.Викторией 90 А, тел. факс.+373 231/5 43 05, 5 43 01, ВС „МолдоваАгроиндбанк” АО.фил. Бельцы, 6/к. AGRNMD2X750, p/c. MD74AG000000022512110196, ф/к. 1002602004366 НДС 1200151,BC „Moldindconbank” S.A., c.b. MOLDMD2X309, iban. MD27ML000000022510093770, в лице генерального директора Финчук Мирослава, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем **«Продавец»**, с одной стороны, и

S.R.L. "Produse de Familie" Республика Молдова, мун.Кишинэу ул. Волунтариор 15, тел. 078877238, ВС „МолдоваАгроиндбанк” АО.фил. Кишинэу, 6/к. AGRNMD2X887, p/c. MD94AG000000022511534335, ф/к 1010600010111, НДС 0307555, в лице директора Кольчев Леонида, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем **«Покупатель»**, с другой стороны, совместно в дальнейшем именуемые стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. Предмет договора.

1.1. На условиях и в порядке, определенном настоящим договором, **«Продавец»** обязуется изготовить по заявке **«Покупателя»** с использованием своих материалов товар / мясопродукты в ассортименте/, а **«Покупатель»** обязуется принять и оплатить товар (далее по тексту настоящего договора «товар»). Продавец имеет право реализовывать «товар» в фирменной сети магазинов, осуществляющих торговую деятельность.

1.2. На условиях и в порядке договора **«Продавец»** осуществляет **«Покупателю»** поставку мяса в ассортименте, цена, количество, вид определяются в налоговых накладных.

1.3. В изготовлении всего ассортимента товара для **«Покупателя»**, **«Продавец»** обязуется использовать товарный знак "Filletti".

2. Стоимость товара.

2.1. Настоящим стороны согласуют, что общая цена договора определяется на основании выписанных налоговых накладных.

2.2. Цена товара устанавливается в соответствии с спецификацией и/или налоговой накладной, являющейся неотъемлемой частью данного договора и, считается согласованной, если **«Покупатель»** принял товар.

2.3. Цена товара меняется с обоюдного согласования сторон. **«Продавец»** обязуется известить **«Покупателя»** об изменении цены за 15 календарных дней.

2.4. Оплата по настоящему договору производится с отсрочкой платежа в 30 / тридцать/ календарных дней с момента осуществления приемки товара **«Покупателем»** по каждой партии в отдельности.

2.5. Оплата производится в молдавских леях путем перечисления на расчетный счет **«Продавца»** и/или путем взаиморасчета.

3. Порядок передачи товара

3.1. Товар по настоящему договору изготавливается и подлежит передаче на основании заявок, которые принимаются «Продавцом».

Передача - склад «Продавца», расположенный по адресу: муниципия Бэлць бульвар Виктории 90 А.

3.2. Поставляемый товар должен соответствовать действующим на территории РМ ГОСТ-ам, стандартам. Каждая партия сопровождается удостоверением качества

с указанием сорта, даты выработки, сроков реализации, режима хранения товара.

3.3. Поставка товара по количеству и качеству осуществляется «Продавцом» в момент приема при погрузке или выгрузке его с автотранспортного средства при участии представителя «Покупателя».

4. Права и обязанности.

4.1. Продавец обязуется:

4.1.1. Производить работу только на основании заявки, полученной от «Покупателя»;

4.1.2. Выполнить работу / изготовить товар / из своих материалов, своими силами и средствами;

4.1.3. Передать изготовленную продукцию «Покупателю» в соответствии с сопроводительными документами на каждую партию отгружаемой продукции, а именно:

- ✚ ветеринарный сертификат;
- ✚ сертификат соответствия;
- ✚ налоговая накладная
- ✚ удостоверение качества.

4.1.4. Получить штрих коды.

4.2. Продавец имеет право:

4.2. Требовать выплаты стоимости переданного товара.

4.2.1. Самостоятельно определять способы выполнения заявок «Покупателя».

4.2.3. Требовать возмещения убытков в случае отказа «Покупателя» от оплаты товара, при отсутствии вины в отказе со стороны «Продавца».

4.2.4. Отказаться в одностороннем порядке от исполнения данного договора в случае неоплаты «Покупателем» долга в установленные договором сроки.

4.3. Покупатель обязуется :

4.3.1. Предоставлять заявки посредством факса, почты, и т.д., а именно:

- ✚ на сырокопченые позиции - на месяц вперед;
- ✚ на в/копченые и группу салями - за 4 дня;
- ✚ на п/копченые - за 2 дня;
- ✚ на вареные - за 2 дня;
- ✚ на сервировку - за 1 день;
- ✚ на п/фабрикаты - за 5 дней;
- ✚ на копчености- за 5 дней;
- ✚ на консервы - за 1 месяц.

4.3.2. Принять в установленный срок изготовленный товар и оплатить его стоимость.

4.3.3. При обнаружении нарушения условий договора, ухудшающих результат работы, или иных недостатков в работе немедленно заявить об этом в письменной форме.

4.3.4. В случае досрочного прекращения договора «Покупателем» без предварительного уведомления, последний обязан возместить «Продавцу» связанные с этим убытки.

4.4. Покупатель имеет право:

4.4.1. Проверять ход и качество выполняемой работы, не вмешиваясь в финансово-хозяйственную деятельность «Продавца»;

4.4.2. При наличии недостатков в работе потребовать их устранения.

5. Ответственность сторон.

5.1. В случае просрочки «Покупателем» обязанности по оплате «товара», «Покупатель» по требованию «Продавца» уплачивает последнему договорную неустойку в размере 0,1 % от неоплаченной суммы за каждый день просрочки.

5.2. В случае просрочки «Продавцом» обязанности по передаче «товара», «Продавец» уплачивает «Покупателю» по требованию последнего договорную неустойку в размере 0,1% от стоимости непереданного в срок «товара» за каждый день просрочки.

6. Оправдание ввиду препятствий.

6.1. Стороны освобождаются от ответственности за частичное или полное невыполнение своих обязательств, если это вызвано препятствиями в соответствии с ст.903 ГК РМ.

6.2. Под препятствиями понимаются обстоятельства, возникшие после заключения настоящего Договора в результате событий, которые невозможно предвидеть или устранить и имеющие чрезвычайный характер (наводнение, землетрясение, военные действия и т.д.).

7. Прочие условия.

7.1. Настоящий договор составлен в двух экземплярах на 3-х страницах (указание общего количества страниц подписываемого договора) каждый.

7.2. Настоящий договор может быть расторгнут «Покупателем» в одностороннем порядке в случае:

- существенного нарушения условий настоящего договора.

7.3. Настоящий договор может быть расторгнут «Продавцом» в одностороннем порядке в случае:

- существенного нарушения условий настоящего договора.

7.4. В случае возникновения споров и разногласий для сторон является обязательным досудебный претензионный порядок рассмотрения споров. Срок рассмотрения претензии – 30 календарных дней с даты получения такой претензии.

7.5. Любая корреспонденция по настоящему договору является отправленной надлежащим образом, если таковая отправляется почтовой корреспонденцией заказным письмом по следующим адресам, указанным сторонами в качестве почтового.

7.6. Настоящий договор действителен с момента его подписания и до «2 « января 2025г.

Договор считается пролонгированным на тех же условиях на следующий год, если за 30 дней до окончания срока ни одна из сторон не направила письменного предупреждения о его прекращении.

8. Подписи сторон

«Продавец» SA "Basarabia-Nord"	«Покупатель» SRL "Produse de Familie"
Digitally signed by Finciuc Miroslav Date: 2023.01.27 15:30:27 EET Reason: MoldSign Signature Location: Moldova М.Финчук	 Директор Л.Кольчев

Digitally signed by Colcev Leonid
Date: 2023.01.27 14:10:25 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



03/12 Nr. 184
La Nr. _____ din _____
< 10 > 11 202 0

Republica Moldova, MD 3100, or. Bălți, bul. Victoriei 90A
tel: +373 231 5 43 05, fax: 373 231 5 43 01. BC "Moldova
Agroindbank" SA, fil. Bălți, C.b.: AGRNMD2X750
C.d.: MD74AG000000022512110196, C.f.: 1002602004366,
Cod TVA: 1200151; e-mail: info@basarabia-nord.md

"Produse de Familie" S.R.L.

Scrisoare de confirmare

Societate pe acțiuni "Basarabia-Nord" în persoana administratorului Finciuc Miroslav dă acordul companiei "Produse de Familie" S.R.L. pentru prezentarea și/sau depunerea documentelor care confirmă calitatea produselor emise de laboratorul acreditat № LI-050 a S.A. "Basarabia-Nord" pentru fiecare lot de marfă în baza contractului de vânzare-cumpărare a produselor din carne.

Cu respect,

Directorul general
Finciuc Miroslav

