



# DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. DC BN — 00458897-<sup>330</sup> Data emiterii "18" 06" 20<sup>24</sup>

Valabilă pînă la "09" 06" 20<sup>27</sup>

**„BASARABIA NORD” S.A.**

bd. Victoriei 90”a”, MD 3100, mun. Bălți, tel.: +373 22 901 900.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul)

în persoana **M.Finciuc** Director general declară pe propria răspundere că:  
(funcția, numele prenumele conducătorului)

**Preparate din carne de pui broiler refrigerate /congelate: conform anexei**

(denumirea, tipul, marca, codul produsului, informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele/ facturii, contractului, certificatului de calitate/, denumirea producătorului, țării, etc.

la care se referă această declarație, nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde: Lege 279/2017 „Privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare”; Hotărârea Guvernului Nr.696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea; HG Nr.773/2013 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre; HG Nr 435/2010 cu privire la aprobarea ”Regulelor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animal” ; HG Nr.520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare; HG Nr.221/2009 cu privire la aprobarea Normelor sanitar-veterinare privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, HG Nr.624/2020 cu privire la aprobarea ”Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne”;

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu indicarea punctelor acestor documente normative care stabilesc cerințe pentru produsele respective)

Declarația este întocmită în baza:

Raport de încercări: №115 din 30.04.2024, №125 din 14.05.2024, №128, 133 din 20.05.2024, №148 din 24.05.2024, №151 din 27.05.2024, №158 din 04.06.2024, №176, 177 din 11.06.2024, №183 din 14.06.2024, №188, 189, 194, 195 din 17.06.2024

Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor № SM SA 17/24 din 10.06.2024 (ISO 22000:2018) până la 09.06.2027, Certificat de Conformitate a Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015)

№ SMC 16/24 din 10.06.2024 până la 09.06.2027 Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LI- 050 din 24.06.2022 valabil până la 23.06.2026

(informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)

**Conducătorul organizației**

**Director  
general**

semnatura

**M.Finciuc**

prenumele, numele



## ANEXĂ la Declarația Nr.330 din 18.06.2024

Preparate din carne de pui broiler refrigerate / congelate in asortiment:

- Aripi de pui broiler;
- Piept de pui broiler fara os;
- Pui broiler;
- Gamba de pui broiler;
- Șold de pui broiler ;
- șold de pui broiler dezosat;
- Șold de pui broiler fara spate;
- Pulpe de pui broiler ;
- Pulpe de pui broiler fara spate;
- Pulpe de pui broiler dezosate;
- Pulpe de pui broiler fără piele dezosate
- tacăm de bulion din oase de găină;
- tacăm pentru bulion din carne de găină;
- șold de pui broiler fără piele și fără os





# DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr. DC BN — 00458897-<sup>341</sup>

Data emiterii "01" "07" "20" <sup>24</sup>

Valabilă pînă la "09" "06" "20" <sup>27</sup>

**„BASARABIA NORD” S.A.**

bd. Victoriei 90”a”, MD 3100, mun. Bălți, tel.: +373 22 901 900.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul)

în persoana **M.Finciuc** Director general declară pe propria răspundere că:  
(funcția, numele prenumele conducătorului)

## **Produse din carne seria Gospodar : conform anexei**

(denumirea, tipul, marca, codul produsului, informația privind fabricarea în serie sau la un lot de produse (numărul și mărimea lotului, numărul de fabricație, denumirea și numărul documentului care însoțește produsele/ facturii, contractului, certificatului de calitate/, denumirea producătorului, țării, etc.

la care se referă această declarație, nu pune în pericol viața, sănătatea consumatorilor, nu produce impact asupra mediului înconjurător și este în conformitate cu următoarele reglementări tehnice sau standarde: **Lege279/2017 „Privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare”; HG Nr.520/2010 cu privire la aprobarea**

**Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare;**

**HG№221/2009 cu privire la aprobarea Normelor sanitar-veterinare privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, HG№.624/2020 cu privire la aprobarea**

**”Cerintelor de calitate pentru preparate și produse din carne”;**

(indicativul reglementărilor tehnice sau standardelor cu indicarea punctelor acestor documente normative care stabilesc cerințe pentru produsele respective)

Declarația este întocmită în baza:

**Raport de încercări: №128 din 20.05.2024, №132, 139-141 din 27.05.2024, №145, 150 din 03.06.2024, №158, 160, 162, 166, 167 din 10.06.2024, №181, 184 din 17.06.2024, №185-188 din 19.06.2024, №193, 194, 200, 203, 204, 208-210, 214, 215 din 24.06.2024, №229 din 28.06.2024**

**Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Sigurantei Alimentelor № SM SA 17/24 din 10.06.2024 (ISO 22000:2018) până la 09.06.2027, Certificat de Conformitate a Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015) №SMC16/24 din 10.06.2024 până la 09.06.2027 Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LI- 050 din 24.06.2022 valabil până la 23.06.2026**

(informația despre documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate)



**Conducătorul organizației**

**Director  
general**

semnatura

**M.Finciuc**

prenumele, numele

## ANEXĂ la Declarația Nr.341 din 01.07.2024

Produse din carne seria „Gospodar”:

1. Mezeluri fierte (parizere, crenvurști și safalade):

- Crenvurști „Dorința” ;
- Crenvurști „Lacta” ;
- Crenvurști „cu cașcaval” ;
- Parizer „Brumar” ;
- Parizer „Doctorskaia” ;
- Parizer „Lacta” ;
- Parizer „De masă” ;
- Parizer „Preferat” ;
- Parizer „Studentesc” ;
- Safalade „Porcovita” ;
- Safalade „Carpați” ;
- Safalade „Dorința” ;
- Crenvurști „Bucovenești” ;
- Crenvurști „Clasic” ;
- Crenvurști cu carne de vită ;
- Safalade „Apetisant” ;
- Safalade „cu cașcaval”

2. Salamuri semiafumate:

- Salam s/a „De Cracovia”Gospodar”;
- Salam s/a „Cabanos”Gospodar” ;
- Salam s/a „De Odesa”Gospodar” ;
- Salam s/a „Servelat”Țărănesc”Gospodar ;
- Salam s/a „De Tiraspol Gospodar” ;
- Salam s/a „Codru Gospodar” ;
- Salam s/a „Vienez Gospodar” ;
- Salam s/a „Codreanca- Gospodar” ;
- Cârnăciori s/a „Savoare -Gospodar” ;
- Salam s/a „Picnic- Gospodar” ;
- Salam s/a „Tradițional- Gospodar” ;
- Salam s/a „De casă- Gospodar” ;



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 cărora, 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.

|                                                                                                                           |           |                                                     |                                                                                          |                 |                                                                                 |                      |                    |                        |                                                 |                                 |                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------|------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Produs</b><br>Produs: <b>FLORENI SRL</b><br>Moldova, R-ul Anenii Noi, s.Floreni, (+373 22) 22 77 80, (+373 265) 61 381 |           |                                                     |                                                                                          |                 | <b>Raport/rapoarte de incercari Nr.</b><br>Nr.419 din 10 .02 2025 (se anexeaza) |                      |                    |                        |                                                 |                                 |                                                             |
| <b>Adresa producerii:</b><br><input checked="" type="checkbox"/> r.Anenii Noi, s.Floreni                                  |           |                                                     | <b>factura fiscala</b><br>din AAV6271495<br>20 februarie 2025<br>Transport: DAF- AVA 106 |                 | <b>Destinat:</b><br>BASARABIA-NORD SA<br>MD-3100,mun.Balti,bd.Victoriei,nr.90/A |                      |                    |                        |                                                 |                                 |                                                             |
| <b>Grupa produs</b>                                                                                                       | <b>Nr</b> | <b>Produs</b>                                       | <b>Ambalaj</b>                                                                           |                 | <b>Cantitatea, buc</b>                                                          | <b>Masa neta, kg</b> | <b>Nr. lotului</b> | <b>Data fabricarii</b> | <b>temperatur a de transportare / pasturare</b> | <b>Termenul de valabilitate</b> | <b>document normativ</b>                                    |
|                                                                                                                           |           |                                                     | <b>tip</b>                                                                               | <b>masa, kg</b> |                                                                                 |                      |                    |                        |                                                 |                                 |                                                             |
| 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<br>HG nr.773/2013<br>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



## CONTRACT NR.10/23

31 octombrie 2023

mun.Chișinău

1. **„FLORENI” SRL**, denumită în continuare „Vânzător”, în persoana Administratorului d-na Stela BULGARU, care acționează în baza Statutului,

și

2. **„BASARABIA-NORD” SA**, denumită în continuare „Cumpărător”, în persoana directorului general Finciuc Miroslov, care acționează în baza Statutului.

În tot cuprinsul Contractului Vânzătorul și Cumpărătorul vor fi denumite individual „Parte”, iar împreună „Părțile”.

### **Părțile convin asupra următoarelor:**

#### **1. Obiectul Contractului**

1.1. Prin prezentul Contract Vânzătorul se obligă să predea în proprietate Cumpărătorului produse de origine avicolă, denumite în continuare „produse”, iar Cumpărătorul se obligă să le preia și să plătească prețul convenit în conformitate cu condițiile stabilite de prezentul Contract. Produsele vor fi vândute de către Vânzător Cumpărătorului în loturi, asortimentul și cantitatea lor fiind indicată de către Cumpărător în comenzile scrise adresate Vânzătorului.

#### **2. Comenzile. Livrarea produselor. Modul de predare-preluare a produselor.**

2.1. Cumpărătorul se obligă să efectueze anticipat comanda lotului de produse solicitate, cel puțin cu 24 ore până la predare de către Vânzător, dar nu mai târziu de orele 11.00 ale zilei în care se face comanda. În comandă Cumpărătorul va indica asortimentul, cantitatea produselor solicitate. Comanda urmează a fi efectuată în formă scrisă, semnată de către Cumpărător, cu aplicarea ștampilei umede a acestuia. Părțile convin că în cazul în care comanda Cumpărătorului este expediată Vânzătorului prin fax sau poșta electronică, această comandă are forță juridică și urmează a fi executată de ambele părți.

2.2. Fiecare lot de produse va fi predat de către Vânzător și preluat de către Cumpărător în temeiul facturii fiscale prezentate de Vânzător, în care va fi indicat prețul unei unități și valoarea totală a lotului de produse și în temeiul certificatelor de calitate și sanitar-veterinar pentru acest lot de produse, în care va fi indicată denumirea produselor predate, starea termică a produselor în momentul predării, condițiile și termenele de păstrare ale produselor.

2.3. Părțile de comun acord au convenit asupra faptului, că Cumpărătorul, prin semnarea și aplicarea ștampilei umede pe certificatul de calitate și factura fiscală prezentată de Vânzător (sau după caz, prezentarea de un reprezentant a delegației-formular tipizat M-2 eliberată de Cumpărător), recunoaște preluarea de la Vânzător a lotului de produse solicitat și corespunderea acestui lot întru totul cantității, prețului, asortimentului, calității și stării termice, indicate în factura fiscală respectivă, comanda Cumpărătorului, certificatele de calitate și sanitar-veterinar.

2.4. Data livrării mărfii se va considera data indicată în factura fiscală prezentată de Vânzător Cumpărătorului.

2.5. Livrarea produselor se va efectua la locul indicat de Cumpărător în comandă.

2.6. Încărcarea și livrarea produselor se efectuează de către Vânzător și din contul acestuia.

2.7. Livrarea produselor se va efectua în termen de 2 (două) zile lucrătoare din momentul primirii comenzii de către Vânzător, în limita stocului disponibil.

2.8. Lipsa temporară în stoc/depozit a produselor solicitate de Cumpărător îl exonerează pe Vanzător de răspunderea pentru neexecutarea comenzii, inclusiv și de la achitarea față de Cumpărător a penalităților pentru nelivrarea la timp a produselor și a altor plăți de despăgubire. În acest caz, Vanzătorul va informa Cumpărătorul despre imposibilitatea livrării produselor în termen de 5 zile lucrătoare din momentul primirii comenzii de la Cumpărător.

2.9. Riscul pierii sau deteriorării fortuite a lotului de produse este transferat de la Vanzător la Cumpărător în momentul preluării lotului de produse de către Cumpărător de la Vanzător.

În cazul unei discrepanțe între lotul de produse primit și cantitatea specificată în facturile fiscale, precum și în cazul unei calificări greșite a lotului de produse, nu mai târziu de 3 zile din momentul primirii mărfii, în prezența reprezentanților ambelor părți, se întocmește un act de neconformitate, semnat de ambele părți.

2.10. Cumpărătorul se obligă să respecte condițiile și termenele de păstrare a fiecărui lot de produse, indicate în certificatul de calitate al acestui lot de produse, care se transmite de către Vanzător și se preia de către Cumpărător odată cu factura fiscală pentru lotul respectiv de produse. Faptul transmiterii certificatului de calitate și preluării lui de către Cumpărător va fi atestat prin semnarea acestui certificat de calitate și aplicarea ștampilei umede de către Cumpărător (sau după caz, semnarea certificatului de calitate de un reprezentant al Cumpărătorului, care a prezentat delegația - formular tipizat M-2 eliberată de Cumpărător).

2.11. Părțile de comun acord au decis că în cazul în care Vanzătorul la livrarea produselor va utiliza lăzi din plastic, acestea vor fi transmise Cumpărătorului în baza facturilor emise de Vanzător.

2.12. Cumpărătorul este obligat să restituie Vanzătorului lăzile, la prima solicitare a acestuia, curate, în starea în care le-a primit, luând în considerație uzura lor normală. Având în vedere că lăzile sunt returnabile, putând fi utilizate în mod repetat în procesul livrării produselor, durata de aflare a acestora la Cumpărător nu poate fi mai mult decât până la următoarea livrare de produse de către Vanzător, când Cumpărătorul va fi obligat să le restituie Vanzătorului.

### **3. Prețul. Modalitatea de plată**

3.1. Vanzătorul dispune de dreptul exclusiv de a stabili prețul de vânzare a produselor la ziua efectuării comenzii Cumpărătorului și de modificare a acestuia, cu excepția produselor prețul cărora a fost plătit, însă n-au fost preluate de Cumpărător.

3.2. Prețul produselor este stabilit în MDL și va include TVA.

3.3. Prețul produselor va fi indicat în specificațiile, ofertele și facturile emise de Vanzător.

3.4. Cumpărătorul este obligat să achite prețul produselor primite conform facturilor fiscale în termen de 7 (șapte) zile calendaristice de la data livrării produselor. Dacă ultima zi a scadenței cade într-o zi nelucrătoare plata se va face până la sfârșitul zilei bancare lucrătoare dinaintea zilei nelucrătoare.

3.5. Dacă Cumpărătorul nu execută obligația de achitare a prețului produselor în termenii stipulați de pct.3.4. al prezentului contract sau valoarea totală a datoriei depășește 1000000,00 (un milion) lei, inclusiv TVA, Vanzătorul este în drept să refuze predarea loturilor de produse, comandate ulterior de Cumpărător, până la plata efectivă de către Cumpărător a datoriei pentru loturile de produse preluate anterior. În aceste cazuri, Vanzătorul nu este obligat să plătească Cumpărătorului penalitățile, stipulate de pct.4.1. al prezentului contract.

3.6. Valoarea produselor în privința cărora se aplică prevederile pct.3.4., 3.5., (credit comercial) nu va depăși suma de 1000000,00 (un milion) lei, inclusiv TVA. Produsele a căror valoare vor exceda creditul comercial, se vor achita în avans în mărime de 100% din prețul de livrare.

### **4. Răspunderea părților. Garanții**

4.1. În cazul predării lotului de produse cu întârziere, Vânzătorul se obligă să plătească Cumpărătorului o penalitate în mărime de 0,1% din prețul acestui lot de produse pentru fiecare zi de întârziere.

4.2. În cazul achitării cu întârziere a prețului lotului de produse preluat, Cumpărătorul se obligă să plătească Vânzătorului o penalitate în mărime de 0,1% din prețul acestui lot de produse pentru fiecare zi de întârziere. În acest caz, Cumpărătorul se va considera ca fiind pus în întârziere de drept, fără a fi necesară o somație sau notificare suplimentară în acest sens începând cu ziua imediat următoare după expirarea termenului de plată prevăzut la pct.3.4. al prezentului Contract. Totodată, Vânzătorul va fi în drept și să declare rezoluțiunea unilaterală a prezentului Contract și să ceară despăgubiri.

4.3. Cumpărătorul se obligă să informeze în scris Vânzătorul, în termen de 48 ore din momentul aflării, că împotriva sa a fost înaintată o cerere de intentare a procedurii de insolabilitate (cerere introductivă). În cazul în care Cumpărătorul omite să notifice Vânzătorul în termenul stabilit, Vânzătorul, prin derogare de la clauzele contractuale, va fi în drept să solicite achitarea imediată pentru loturile de produse livrate și neachitate, dar și să decidă individual asupra livrării produselor cu plata la termen sau numai după achitarea acestora în avans.

4.3. În cazul nerestituirii sau deteriorării lăzilor de către Cumpărător, ca urmare a primirii acestora de la Vânzător în conformitate cu pct.2.11. al prezentului Contract, Cumpărătorul va compensa Vânzătorului costul pentru fiecare ladă nerestituită sau deteriorată ce constituie 100,00 (una sută) lei, fără TVA. În acest caz, Vânzătorul va expedia Cumpărătorului o somație scrisă. Cumpărătorul va fi obligat să achite costul lăzilor nerestituite sau restituite în stare deteriorată în termen de trei zile din momentul recepționării somației.

## **5. Circumstanțe ce justifică neexecutarea**

**5.1.** Neexecutarea obligației debitorului este justificată dacă ea se datorează unui impediment în afara controlului debitorului și dacă debitorului nu i se putea cere în mod rezonabil să evite sau să depășească impedimentul ori consecințele acestuia

**5.2.** În cazul în care obligația a apărut dintr-un contract sau alt act juridic, neexecutarea nu este justificată dacă debitorul ar fi putut în mod rezonabil să ia în considerare impedimentul la data încheierii.

**5.3.** În cazul în care impedimentul justificator este doar temporar, justificarea produce efecte pe durata existenței impedimentului. Totuși, dacă întârzierea capătă trăsăturile neexecutării esențiale, creditorul poate să recurgă la mijloacele juridice de apărare întemeiate pe o asemenea neexecutare.

**5.4.** În cazul în care impedimentul justificator este permanent, obligația se stinge. Obligația corelativă de asemenea se stinge. În cazul obligațiilor contractuale, efectele restitutive ale acestei stingeri sânt reglementate prin dispozițiile art.926-932, care se aplică în mod corespunzător.

## **6. Litigii**

**6.1.** Toate litigiile apărute în legătură cu executarea prezentului contract vor fi soluționate între părți pe cale amiabilă.

**6.2.** Fiecare parte se obligă să se informeze în scris cealaltă parte despre orice litigiu apărut, reclamația fiind expedită printr-o scrisoare recomandată cu aviz de recepție.

**6.3.** Partea, care a primit reclamația de la cealaltă parte, se obligă să răspundă în scris la această reclamație în termen de cinci zile lucrătoare din momentul primirii reclamației, răspunsul fiind expedit printr-o scrisoare recomandată cu aviz de recepție.

**6.4.** Părțile se obligă să nu înainteze acțiuni în instanța de judecată în vederea soluționării litigiilor survenite înainte de executarea obligațiilor și curgerea termenilor, stipulați de pct. 6.2.,6.3. din prezentul contract.

**6.5.** Dacă părțile nu vor ajunge la un consens sau nu vor fi satisfăcute de răspunsul primit la reclamație,

aceste litigii vor fi transmise pentru soluționare instanței de judecată competente din Republica Moldova de la sediul Vânzătorului.

### **7. Dispoziții speciale**

7.1. La executarea prezentului Contract, relațiile între Vânzător și Cumpărător sunt supuse prevederilor Legii nr. 171-XIII din 06.07.1994 „Cu privire la secretul comercial”, Hotărârea Guvernului nr.696 “Cu privire la aprobarea Reglementării tehnice ”Carne-materie primă. Producerea, importul și comercializarea”; Legea al RM nr.221-XVI “Privind activitatea sanitar-veterinară”; Regulamentul nr.1169/2011 despre informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, informații de nutriție, etichetarea originii, lizibilitate și etichetarea privind alergenii, ECE/TRADE/C/WP.7/2006/14. Părțile poartă răspundere conform legislației în vigoare pentru încălcarea prevederilor menționate.

7.2. Părțile convin că, lunar, vor efectua inventarierea stocurilor de lăzi, prin compararea soldurilor scriptice din contabilitate cu stocul faptic al acestora, precum și inventarierea creanțelor și datoriilor, prin întocmirea actelor de verificare a decontărilor reciproce sau extraselor de cont.

7.3. În cazul în care în rezultatul efectuării inventarierilor se va constata lipsă de lăzi, cantitatea lipsă a acestora urmează a fi compensată de către Cumpărător Vânzătorului conform pct.4.4. al prezentului Contract.

7.4. În cazul refuzului Cumpărătorului de a participa la efectuarea inventarierilor, în conformitate cu prevederile pct.7.2. al prezentului Contract, temei pentru determinarea stocurilor de lăzi transmise Cumpărătorului și a cantității lipsă a acestora, vor fi rezultatele inventarierilor Vânzătorului.

7.5. În cazul neconfirmării de către Cumpărător a creanțelor și/sau datoriilor, în termen de 5 (cinci) zile din momentul primirii de la Vânzător a actelor de verificare a decontărilor reciproce sau extraselor de cont, precum și în cazul nerecunoașterii totale sau parțiale a sumelor fără anexarea unei note explicative care să cuprindă obiecțiile Cumpărătorului, temei pentru determinarea soldurilor efective ale creanțelor și datoriilor, vor fi actele de verificare a decontărilor reciproce sau extrasele de cont întocmite unilateral de către Vânzător.

### **8. Dispoziții finale**

8.1. Prezentul Contract a fost încheiat în limba română în două exemplare identice, câte unul pentru fiecare parte.

8.2. Orice modificare a prezentului Contract va avea forță juridică și va constitui parte integrantă a Contractului numai în cazul, în care va fi întocmită în scris, va fi semnată de ambele părți, și va fi confirmată prin aplicarea ștampilelor umede al ambelor părți.

8.3. Prezentul contract intră în vigoare de la data semnării lui de către ambele părți, fiind încheiat pe termen de 1 (unu) ani. Dacă până la expirarea termenului prezentului contract niciuna dintre părți nu înștiințează în scris, timp de 30 zile, despre intenția de rezoluțiune a prezentului Contract, Contractul se consideră prelungit de drept pentru anul calendaristic următor, fiecare an consecutiv.

8.4. Prezentul Contract poate fi rezoluționat de fiecare parte, printr-o declarație scrisă celeilalte părți cu 30 (treizeci) zile până la data rezoluțiunii. Această declarație urmează a fi expediată printr-o scrisoare recomandată cu aviz de recepție. După expirarea a 30 (treizeci) de zile din momentul recepționării declarației de rezoluțiune a contractului, prezentul Contract pierde forța juridică și părțile sunt exonerate de obligația executării condițiilor contractuale, cu excepția obligațiilor asumate de părți până în momentul operării rezoluțiunii.

8.5. Părțile nu sunt în drept să cesioneze terțelor persoane drepturile și obligațiile lor ce decurg din prezentul Contract, fără consimțământul prealabil în scris al celeilalte părți.

8.6. Toată corespondența dintre părți, rezultată din executarea prezentului Contract, va fi expediată la adresele indicate la pct.9 al acestui Contract.

8.7. Toate documentele de evidență contabilă, rezultate din executarea prezentului Contract, vor fi completate în conformitate cu datele contabile și de identificare ale părților.

8.8. Părțile se obligă să informeze reciproc în cel mai scurt termen, despre schimbarea adreselor și/sau datelor bancare și/sau de identificare, printr-o notificare în scris, expediată printr-o scrisoare recomandată cu aviz de recepție.

8.9. Partea care nu a notificat cealaltă parte despre schimbarea adresei și/sau datelor bancare și/sau datelor de identificare, nu va putea invoca nerecepționarea de la cealaltă parte a unei scrisori, notificări sau document de evidență contabilă, sau recepționarea acestor acte, care vor cuprinde date bancare și/sau de identificare, ce nu mai aparțin acestei părți.

8.10. Reprezentanții părților declară, că ei posedă limba română și înțeleg conținutul acestui contract și că ei dispun de toate împuternicirile, stipulate de legislația Republicii Moldova și de documentele de constituire și/sau statutare ale părților, necesare pentru a încheia și executa prezentul Contract.

8.11. Părțile declară și garantează, că ele vor executa obligațiile stipulate de prezentul Contract în modul corespunzător, cu bună credință, la locul și în momentul stabilit.

## **9. Adresele și rechizitele părților**

### **VÂNZĂTOR**

#### **„FLORENI” SRL**

s. Floreni, r. Anenii Noi

c/f 1002601002055 / TVA 7800090

IBAN MD68VI000002251603596MDL

BC „Victoriabank” SA

c/b VICBMD2X416

### **CUMPĂRĂTOR**

#### **„BASARABIA-NORD” SA**

Mun. Bălți, bd. Victoriei, 90A

c/f 1002602004366 / TVA 1200151

IBAN MD27ML000000022510093770

BC „Moldindconbank” SA

c/b MOLDM2X309

### **Administrator**

#### **Stela BULGARU**

Digitally signed by Bulgaru Stela

Date: 2023.11.03 15:30:31 EET

Reason: MoldSign Signature

Location: Moldova



### **Director General**

#### **Finciuc Miroslav**

Digitally signed by Finciuc Miroslav

Date: 2023.11.07 09:14:07 EET

Reason: MoldSign Signature

Location: Moldova



**AGENTIA NAȚIONALĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR**  
Subdiviziunea teritorială pentru siguranța alimentelor



**AUTORIZAȚIE  
SANITAR-VETERINARĂ  
DE FUNCȚIONARE**



Seria ASVF

"07" august 2018

Nr.

ASVF 0022218 VF

Valabilă până la " " 20

**S.R.L. „FLORENI”**

1. Eliberată

(denumirea agentului economic, adresa, telefonul)  
r-n Anenii Noi, S. Floreni, tel. 0226670

pentru funcționarea

**ABATOR**(denumirea activității, adresa, telefonul)  
r-n Anenii Noi, S. Floreni, tel. 0226670

2. Profilul activității Sacrificarea, prelucrarea păsărilor și comercializarea  
carnii proaspete, refrigerată, congelată de pui broiler, asigurarea  
controlului sanitar veterinar cu operațiuni de import, în baza  
respectării cerințelor și normelor sanitare veterinare în vigoare a R.  
Moldova.

3. Baza emiterii autorizației Documentația prezentată la STSA Anenii  
Noi și referatul tehnic nr. 038 din 02-08-2018.

Agentul economic, titular al prezentei autorizații, este obligat:

- a) să respecte necondiționat prescripțiile referatului tehnic pentru acordarea prezentei autorizații;
  - b) la expirarea valabilității autorizației, să organizeze înnoirea acesteia în modul stabilit, să asigure respectarea cerințelor sanitar-veterinare prin prisma actelor legislative și a altor acte normative în vigoare.
- Nerespectarea condițiilor în a căror bază a fost emisă prezenta autorizație, schimbarea profilului ori efectuarea altor activități atrage, după caz, suspendarea autorizației.

Șeful Subdiviziunii  
teritoriale pentru  
siguranța alimentelor

Anenii Noi

P. Andronic

(numele, prenumele)

0-265-22-957

Reclamații și sugestii la telefonul:

Falsificarea autorizației se pedepsește conform legislației în vigoare.



**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*

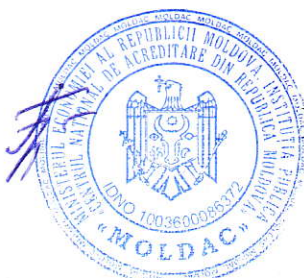
satisface cerințele **SM EN ISO/IEC 17025:2018** și este competent să efectueze încercări la produsele definite în Anexa la prezentul Certificat de Acreditare.

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](http://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/<br>standard/ referențial intern                                                                                                                           |
|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. METODE SENZORIALE</b>  |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                              |
| 1.1                          | Determinarea indicilor senzoriali | Carne de bovine, Carne de porcine.<br>Carne de ovine, Carne de cabaline.<br>Subproduse din carne prelucrată<br>Blocuri din carne ciontoilă și subproduse congelate<br>Carne de pasăre de curte<br>Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate<br>Salamuri fierte-afumate,<br>Salamuri crud-afumate,<br>Salamuri crud-zvățate<br>Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br>Produse din materie primă vegetală<br><b>Preparate din carne</b> | GOST 7269-79 pct. 2<br><br>GOST 7702.0-74 pct. 2<br>GOST 9959-91 ( <b>Anulat</b> )<br><br>GOST 9959 – 91 ( <b>Anulat</b> ), GOST 4288 - 76 pct. 2.3<br>și alte DN la produse |
| <b>2. METODE VOLUMETRICE</b> |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                              |
| 2.1                          | Determinarea clorurii de sodiu    | Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate<br>Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate,<br>Salamuri crud-zvățate.<br>Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate.<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br>Produse din materie primă vegetală<br><b>Preparate din carne.</b>                                                                                                                                                                                                   | GOST 9957-73 pct. 1, 2<br><br>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/<br>standard/ referențial intern    |
|------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 2.2                                | Determinarea conținutului de amidon       | Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate.<br>Salamuri fierte-afumate<br>Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br><b>Preparate din carne</b>                                                                                          | GOST 10574-91                                         |
| 2.3                                | Determinarea conținutului de proteine     | Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate<br>Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate,<br>Salamuri crud-zvântate<br>Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br>Produse din materie primă vegetală<br><b>Preparate din carne</b>   | <b>PSL 7.2.7 (SM SR ISO 937:2012) ed.1/22.02.2021</b> |
| <b>3. METODE FOTOCOLORIMETRICE</b> |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                       |
| 3.1                                | Determinarea nitritului de sodiu          | Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate<br>Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate.<br>Salamuri crud-zvântate<br>Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate.<br>Produse din carne de porc.<br>Produse din carne de vită.<br>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.<br>Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate,<br>Salamuri crud-zvântate<br>Tobă, Sângerete, Lebărvurști, Pate.<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br>Produse din materie primă vegetală<br><b>Preparate din carne</b> | GOST 31110-2002 (ISO 13730: 1996) (Anulat)            |



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/<br>standard/ referențial intern      |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>4. METODE GRAVIMETRICE</b>   |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                             | SM SR ISO 1442:2014                                     |
| 4.2                             | Determinarea conținutului de grăsimi totale                         | <b>Preparate din carne.</b><br>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<br>Produse din carne de pasăre. Produse din materie primă vegetală                                                                                                                                                                         | GOST 4288-76 pct. 2.5<br><br>SM SR ISO 1443:2012        |
| 4.3                             | Determinarea masei netă, masa unui semifabricat și părți componente | <b>Preparate din carne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>GOST 4288-76 p.2.2</b><br>SM STB 974:2003 p.5.4, 5.5 |
| <b>5. METODE MICROBIOLOGICE</b> |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                         |
| 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.<br><b>Preparate din carne.</b><br>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. <b>Preparate din carne.</b> | 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/<br>standard/ referențial intern                                                               |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5.3 | Determinarea bacteriei de genul <i>Salmonella</i>                                                  | Carne de bovine Carne de porcine.<br>Carne de ovine Carne de cabaline. Carne de pasăre.<br>Subproduse de pasăre. Preparate din carne.<br>Blocuri din carne ciontă și subproduse congelate<br>Semifabricate din carne tocată și produse de culinărie<br>Parizer. Crenvurști. Safalade.<br>Salamuri semiafumate. Salamuri fierte-afumate<br>Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate<br>Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate.<br>Produse din materie primă vegetală<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre | SM EN ISO 6579-1:2017 pct. 9, 9.1, 9.2, 9.3,<br>(9.3.1, 9.3.2), 9.4 (9.4.1, 9.4.2), 9.5 (9.5.2,<br>9.5.3.2), 10. |
| 5.5 | Detectarea stafilococilor coagulazo-<br>pozitivi ( <i>Staphylococcus aureus</i> și alte<br>specii) | Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate.<br>Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate.<br>Salamuri crud-zvântate<br>Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate.<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br><b>Preparate din carne</b>                                                                                                                                                                                                                                                               | SM SR EN ISO 6888-3:2013, pct. 9.1                                                                               |
| 5.6 | Determinarea droizilor și mucegai                                                                  | Salamuri crud-afumate. Salamuri crud-zvântate<br>Produse din materie primă vegetală<br><b>Preparate din carne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | GOST 10444-12-88 ( <b>Anulat</b> )                                                                               |
| 5.7 | Determinarea <i>Listeria</i> spp. prezumtiv                                                        | Parizer. Crenvurști. Safalade. Salamuri semiafumate<br>Salamuri fierte-afumate. Salamuri crud-afumate.<br>Salamuri crud-zvântate<br>Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate.<br>Produse din carne de porc, Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br>Produse din materie primă vegetală.                                                                                                                                                                                                                                                         | SM EN ISO 11290-1:2017 pct. 9.1 - 9.4,<br>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/<br>standard/ referențial intern                                 |
|-----------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Eșantionare</b> |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                    |
| 1.1                   | Eșantionare                | Carne de bovine, Carne de porcine.                                                                                                                                                                                                                                                                    | TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021<br>(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<br>(GOST 7702.0-74 pct. 1, GOST 31467:2012)  |
|                       |                            | Subproduse și semifabricate din carne de pasăre.                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                    |
|                       |                            | Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate<br>Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate,<br>Salamuri crud-zvântate<br>Tobă. Sângerete. Lebăvurști. Pate.<br>Produse din carne de porc<br>Produse din carne de vită<br>Produse din carne de pasăre<br>Produse din materie primă vegetală | TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021<br>(GOST 9792-73,<br>GOST 26668-85 (ANULAT)) |
|                       |                            | Preparate din carne.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | TCM 7.3, pe4. 2, pee. 2 or 15.07.2021<br>(GOST 4288-76 pct. 2.1, 2.4)              |

Aprobat:

Director MOLDAC  
Iurie FRIPTULEAC  
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](mailto: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



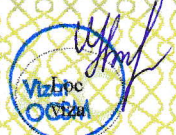
Conducătorul  
Organismului de Certificare

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](mailto: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»<br><b>SA "Basarabia-Nord"</b>                                                                                             | «Покупатель»<br><b>SRL "Produse de Familie"</b>                                                           |
| Digitally signed by Finciuc Miroslav<br>Date: 2023.01.27 15:30:27 EET<br>Reason: MoldSign Signature<br>Location: Moldova<br>М.Финчук | <br>Директор Л.Кольчев |

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





03/01 Nr. 93  
La Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_  
<06> 11 202 5

**„Produse de Familie” SRL**

*Scrisoare de confirmare*

SA „Basarabia - Nord”, în persoana administratorului Miroslav Finciuc, dă acordul companiei „Produse de Familie” SRL, pentru prezentarea și/sau depunerea documentelor care confirmă calitatea produselor emise de laboratorul acreditat № LI – 050 a SA “Basarabia – Nord” pentru fiecare lot de marfă în baza contractului de vânzare – cumpărare a produselor din carne.

*Cu respect,*

*Directorul general*

*SA Basarabia-Nord*



*Miroslav Finciuc*