



# DECLARAȚIE DE CONFORMITĂȚE

Nr. DC BN — 00458897- 320 Data emiterii "08" 05, 20 24

Valabilă pînă la "08" 05, 20 25

**„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)

## Mezeluri fierte : Conform anexei

(denumirea, tipul, marea, 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 RM №279/2017 „Privind informarea  
consumatorului cu privire la produsele alimentare”; Hotărârea Guvernului  
RM №624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și  
produse din carne; Hotărârea Guvernului RM №221/2009” cu privire la aprobarea  
Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare”; Hotărârea  
Guvernului RM Nr.520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind  
contaminanții din produsele alimentare

(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: №63-65 din 25.03.2024, №70 din 01.04.2024, №77 din 08.04.2024  
№82 din 15.04.2024 №106, 110 din 29.04.2024 №118-122 din 07.05.2024.

Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LÎ- 050 din 24.06.2022  
valabil pînă 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.320 din 08.05.2024

### Mezeluri fierte :

- parizer „Doctorskaia” (cecum);
- parizer „Preferat”;
- parizer „Lunchmeat”;
- parizer „Doctorskaia ”;
- parizer „Lacta”;
- parizer „La ceai”;
- safalade „cu carne de porc”
- safalade „cu carne de vită”;
- crenvurști „cu carne de vită” ;
- crenvurști „Lacta ”;
- crenvurști „Gustic” , ;
- crenvurști „Nicușor”;
- Garnitură pentru soleana Noa (mezeluri fierte)



*[Handwritten signature]*



**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*

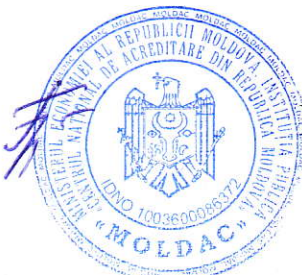
satisface cerințele **SM EN ISO/IEC 17025:2018** și este competent să efectueze încercări la produsele definite în Anexa la prezentul Certificat de Acreditare.

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 | <p>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-zvăntate<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></p> | <p>GOST 7269-79 pct. 2</p> <p>GOST 7702.0-74 pct. 2<br/>           GOST 9959-91 (<b>Anulat</b>)</p> <p>GOST 9959 – 91 (<b>Anulat</b>), GOST 4288 - 76 pct. 2.3<br/>           și alte DN la produse</p> |
| <b>2. METODE VOLUMETRICE</b> |                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                         |
| 2.1                          | Determinarea clorurii de sodiu    | <p>Parizer, Crenvurști, Safalade, Salamuri semiafumate<br/>           Salamuri fierte-afumate, Salamuri crud-afumate,<br/>           Salamuri crud-zvăntate.<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></p>                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>GOST 9957-73 pct. 1, 2</p> <p>GOST 4288-76 pct. 2.5a</p>                                                                                                                                             |

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<br><b>Preparate din carne.</b>                                                                                                                                                                                                                                                              | 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<br><b>Preparate din carne</b>                                                                                                                                                                                                                                             | 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 semifumate. 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 semifumate.<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 semifumate<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



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 / мясoproductы 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

|                                                                                                                                      |                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>«Продавец»</b><br><b>SA "Basarabia-Nord"</b>                                                                                      | <b>«Покупатель»</b><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



\_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_

La Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

<\_\_\_\_> \_\_\_\_\_ 201\_\_\_\_\_

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.: 22512110196, C.f.: 1002602004366, Cod TVA: 1200151  
e-mail: info@basarabia-nord.md

## Către autoritățile competente

În baza prevederilor Legii Nr. 235/2011 privind activitățile de acreditare și de evaluare a conformității (în redacție actuală) și anume potrivit capitolului V, articolul 18 alin. (1) *"Evaluarea conformității cu titlu obligatoriu se realizează pentru produsele din domeniile prevăzute la anexa nr. 3, precum și pentru produsele neincluse în domeniile din această anexă, pentru care există cerințe prevăzute în reglementările tehnice respective"*, precum și în conformitate și cu Legea Nr. 420/2006 privind activitatea de reglementare tehnică (în redacție actuală), articolul 4 alin.(6) S.A."BASARABIA NORD" Vă comunică următoarele:

Potrivit prevederilor actelor legislative indicate supra **"Carne și produse din carne nu aparțin listei de produse care sunt certificate obligatoriu"** interpretarea S.A."BASARABIA NORD" în activitatea sa la evaluare a conformității produselor fabricate se bazează exclusiv pe prevederile actelor normative care funcționează pe teritoriul Republicii Moldova în domeniul dat și anume:

- Legea Nr. 420/2006 privind activitatea de reglementare tehnică;
- Hotărîrea Guvernului nr. 624/2020 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru preparate și produse din carne;
- Hotărîrea Guvernului nr. 696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea”;
- Hotărîrea Guvernului nr.773/2013 cu privire la aprobarea normei sanitar-veterenare de stabilire a cerințelor de comercializare a cărnii de pasăre .

Totodată, este necesar de menționat, că actele normative indicate mai sus nu prevăd și nici nu ne impun în mod direct efectuarea evaluării conformității în privința cărnii și produselor din carne cu participarea directă obligatorie a persoanei terța.

Astfel, S.A."BASARABIA NORD" luând în considerație cerințele prevăzute de art. 17. Alin.(1), art.18 alin. (4) lit.c) și art. 19 din Legea nr. 235/2011 privind activitățile de acreditare și evaluare a conformității:

- efectuiază certificarea benevolă prin metoda efectuării încercărilor producției la corespunderea Regulamentelor, Cerințelor și altor acte normative, în laborator propriu acreditat "Certificat de acreditare Nr. LÎ-50 din 24.06.2018", eliberat de Centrul Național de Acreditare MOLDAC, totodată, întreprinderea este certificată în Sistem de Management al Calității (ISO 9001), Certificat Nr. SMC8/21 din 05.05.2021 și este certificată în Sistemul de Management al Siguranței Alimentelor( ISO 22000), certificat Nr. SMSA 9/21 din 05.05.2021, prin urmare își asigură activitatea de evaluare a conformității produselor prin emiterea unor declarații de conformitate, care reprezintă în sine o formă de confirmare a conformității produselor, precum și îndeplinește toate cerințele și nu contravine legislației în vigoare a Republicii Moldova.

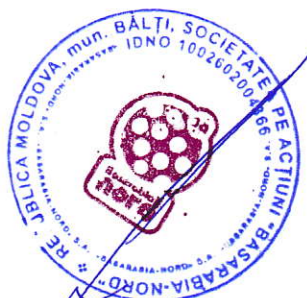
*Cu respect,*

**Director General**

**Finciuc M.A.**

**Șef de laborator ,  
responsabil pe SMI  
la întreprinderea S.A. "Basarabia-Nord"**

**Nogali N.V.**



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

