



DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr.DC BN—00458897- 279

Data emiterii " 13" 05 20 21

Valabilă pînă la " 04" 05 20 24

"Basarabia nord" SA, bul. Victoriei, 90 "a", MD 3100, mun. Bălți,
tel.: (+373) 231-30363, fax: (+373) 231-32329.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul, fax-ul)

in persoana

M. Finciuc Director general

(funcția, numele prenumele conducătorului)

declară pe propria răspundere că:

Mezeluri fierte seria Filletti : 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/ factură, contractul, certificatul de calitate, denumirea producătorului, țară, 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: №79 din 15.03.2021 №91 din 22.03.2021, № 98, 99 din 29.03.2021, №
111 din 05.04.2021, № 126 din 19.04.2021, № 135 din 26.04.2021, № 151,152, 154 din
04.05.2021, № 166,168,169 din 11.05.2021

Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor № SM
SA 9/21 din 05.05.2021 (ISO 22000:2018) până la 04.05.2024, Certificat de Conformitate a
Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015) №SMC 8/21 din 05.05.2021 până
la 04.05.2024, Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LI- 050 din
24.06.2018, valabil până la 23.06.2022

Informație suplimentară documentele în baza cărora a fost întocmită declarația de conformitate



Conducătorul organizației

Director
General

(semnatura)

M. Finciuc

(prenumele, numele)

ANEXĂ la Declarația Nr.279 din 13.05.2021

Mezeluri seria „Filletti”:

- Parizer „Doctorskaia”Filletti”;
- Parizer „Doctorskaia”Filletti”,(cecum) ;
- Parizer „Doctorskaia-Tinerete”Filletti”;
- Parizer „Lunchmeat”Filletti”;
- Parizer „Lacta”Filletti”;
- crenvurști „Ursuleț”Filletti”;
- crenvurști „Cu șuncă”Filletti”;
- crenvurști „Premium”Filletti”;
- crenvurști „De vită”Filletti”;
- crenvurști „Lacta”Filletti”;
- crenvurști „Tinerete”Filletti”;
- safalade „Porcovita”Filletti”;
- Parizer „La ceai-Țărăncuța”Filletti ;





DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Nr.DC BN—00458897- 276 Data emiterii " 07 " 05 20 21

Valabilă pînă la " 04 " 05 20 24

"Basarabia nord" SA, bul. Victoriei, 90 "a", MD 3100, mun. Bălți,
tel.: (+373) 231-30363, fax: (+373) 231-32329.

(denumirea producătorului, adresa, telefonul, fax-ul)

în persoana **M.Finciuc** Director general

(funcția, numele prenumele conducătorului)

declară pe propria răspundere că:

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: **Legea „Privind informarea consumatorului cu privire la produse alimentare” №279/2017; Hotărârea Guvernului Nr.696/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Carne – materie primă. Producerea, importul și comercializarea ;HG Nr.773/2013cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare de stabilire a cerintelor de comercializare a cărnii de pasăre; Hotărârea Guvernului Nr 435/2010 cu privire la aprobarea "Regulelor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală"; Hotărârea Guvernului Nr.520/2010cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare; Hotărârea Guvernului №221/2009 cu privire la aprobarea Normelor sanitar-veterinare privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, SF 00458897-017-2020 " Preparate din carne, organe comestibile și oase specialitatea firmei "Basarabia-Nord".**

(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: №180 din 06.04.2021 №215 din 19.04.2021 №217,218 din 20.04.2021 №221,222, 226,228 din 26.04.2021 №233,234 din 30.04.2021 №237,247,249din 04.05. 2021

Certificat de conformitate a Sistemului de Management al Siguranței Alimentelor № SM SA 9/21 din 05.05.2021 (ISO 22000:2018) până la 04.05.2024, Certificat de Conformitate a Sistemului de Management al Calității (ISO 9001:2015) №SMC 8/21 din 05.05.2021 până la 04.05.2024, Certificat de acreditare a laboratorului de încercări № LI- 050 din 24.06.2018, valabil până la 23.06.2022

Informație suplimentară

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

Conducătorul organizației

M. Finciuc

Director
General

M. Finciuc
(semnatura)

(prenumele, numele)



ANEXĂ la Declarația Nr.276 din 07.05.2021

Carne de pui broiler refrigerată / congelată in asortiment:

- Aripi de pui broiler;
- Piept de pui broiler fara os;
- Pui broiler;
- Gamba de pui broiler;
- Sold de pui broiler ;
- Șold de pui broiler dezosat;
- Sold de pui broiler fara spate;
- Pulpe de pui broiler ;
- Pulpe de pui broiler fara spate;
- Pulpe de pui broiler dezosate;
- tacâm de bulion din oase de găină;
- tacâm pentru bulion din carne de găină;

sold de pui broiler fără piele și fără os



Anguș

03/12 Nr. 184
La Nr. _____ din _____
< 10 > 11 2020

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 confirma 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



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

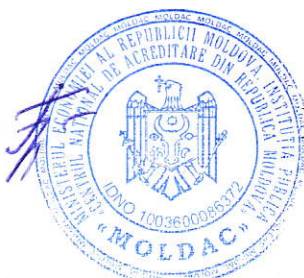
satisface cerințele **SMEN ISO/IEC 17025:2018** și este competent să efectueze încercări la produsele definite în Anexa la prezentul Certificat de Acreditare.

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

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

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

Director



Iurie FRIPTULEAC

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

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

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

Adresa juridică: **MD-3100, mun. Bălți, bd. Victoriei, 90 „a”**

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

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

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

Nr. LJ-050 din 24.06.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

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



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

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

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

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

MOLDAC

Cod: PR-04-F-37-LJ

Ediția: 4/ 20.10.2018

Pagina 3 din 5

CENTRUL NAȚIONAL
DIN REPUBLICA
MOLDOVA

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

Nr. LJ-050 din 24.06.2022

Standard de acreditare:

Nivelul 3: SM EN ISO/IEC 17025:2018

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



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

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

2. Încercări efectuate la clientul OEC

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

Aprobat:
 Director MOLDAC
 Iurie FRIPTULEAC
 Semnătura _____

Data

24.06.2022





CERTIFICAT

DE CONFORMITATE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTELOR nr. SMSA 9/21

ELIBERAT: S.A. „BASARABIA-NORD”

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

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

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

PRELUCRAREA CĂRNII. FABRICAREA CONSERVELOR ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE.

CORESPUNDE CATEGORIEI C/CI; G/GI 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. 15 din 05.05.2021

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 29 iulie 2020



SM SR EN ISO/IEC 17021-1:2015
SM ISO/IEC 22003:2018
OCsmsa-01

Director ÎS CMAC

Dragoș MACARI

Conducătorul
Organismului de Certificare

L.Ș



L. GHIDIRIMSCHI

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

Din data 05.05.2021

Valabil până la 05.05.2022

Valabil până la 05.05.2023



Valabil până la 04.05.2024



CERTIFICATUL ESTE VALABIL CU CONDIȚIA RESPECTĂRII CERINȚELOR STANDARDULUI DE REFERINȚĂ



CERTIFICAT

DE CONFORMITATE A SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL CALITĂȚII nr. SMC 8/21

ELIBERAT: S.A. „BASARABIA-NORD”

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

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

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

PRELUCRAREA CĂRNII. FABRICAREA CONSERVELOR ȘI A PRODUSELOR DIN CARNE.

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

ISO 9001:2015

adoptat ca standard național SM SR EN ISO 9001:2015

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA DECIZIEI nr. 15 din 05.05.2021

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 09 iunie 2020



Director ÎS CMAC

Dragoș MACARI

Conducătorul
Organismului de Certificare

L.S.

L. GHIDIRIMSCI

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

Din data 05.05.2021

Valabil până la 05.05.2022

Valabil până la 05.05.2023

Valabil până la 04.05.2024

CERTIFICATUL ESTE VALABIL CU CONDIȚIA RESPECTĂRII CERINȚELOR STANDARDULUI DE REFERINȚĂ

Договор
купи-продажи товаров № 4. Fillet

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, б/к. AGRNMD2X750, р/с. 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. Волунтариулор 15, тел. 078877238, ВС „МолдоваАгроиндбанк” АО.фил. Кишинэу, б/к. AGRNMD2X887, р/с. 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

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

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

