Nr 6251/05.03.2025

Aprobat

Primar

Draghici Viorel

**CAIET DE SARCINI**

Privind achiziția de servicii de catering pentru Programul National ,Masă sănătoasă” de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii Școlii Gimnaziale Potlogi si Școlii Gimnaziale Romanesti, din comuna Potlogi, județul Dâmbovița

**DETALIEREA SPECIFICAȚIILOR TEHNICE CERINȚE MINIME OBLIGATORII**

**CAPITOLUL I. - INFORMAȚII GENERALE**

Prezentul Caiet de sarcini face parte integrantă din Documentaţia de atribuire și constituie ansamblul cerințelor pe baza cărora ofertantul participant la procedură își va elabora oferta sa, în vederea atribuirii contractului de achiziții publice având ca obiect prestarea serviciilor de catering în cadrul: Programul National,,***Masă sănătoasă"*** de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Potlogi si Școlii Gimnaziale Romanesti, județul Dâmbovița.

Având în vedere prevederile H.G. nr. 999/2023 privind aprobarea Programului Pilot de acordare***,***  a unui suport alimentar pentru preșcolarii şi elevii din 450 de unitati de invatamant preuniversitar de stat si continuarea programului in anul 2025, Program National ,,Masă sănătoasă”, prevederile HG nr 999/2023 pentru aprobarea Listei unitatilor/subdiviziunilor administrative-teritoriale ale municipiilor si a unitatilor-pilot in care se implementeaza Programul Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 450 unitati de invatamant preuniversitar de stat, a numarului de beneficiar, a sumei necesare pentru finantarea Programului in anul 2024 si a repartizarii acesteia pe unitati/subdiviziuni administrative-teritoriale, a prevederilor Hotararii Consiliului de Administratie al Școlii Gimnaziale Potlogi nr 8/18.03.2024 si a prevederilor Hotararii Consiliului de Administratie al Școlii Gimnaziale Romanesti nr 50/22.03.2024 privind aprobarea tipului de suport alimentar necesar implementarii programului pilot, desfășurarea procedurii de achiziție se efectuează potrivit legislației în vigoare: Legea 98/2016 privind achizițiile publice, HG 395/2016, Legea nr 101/2016, astfel că procedura de atribuire a contractului este Procedura proprie.

d) și mai mare decât pragul prevăzut la art. 7 alin. (5) din Lege, respectiv intervalul de la 270.120 lei **CAPITOLUL II - CONDIȚII ŞI CERINȚE GENERALE**

***2.1. Descrierea serviciului de catering- CPV: 55524000-9 Servicii de catering pentru scoli.***

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea hranei pentru un număr de beneficiari beneficiari ai sistemului de învățământ din structura:

* **Școala Gimnaziala Potlogi cu urmatoarea structura : Gradinita cu Program Normal Univers Potlogi , Gradinita cu Program Normal Vlasceni-Potlogi , Scoala Primara Vlasceni-Potlogi , Gradinita cu Program Normal Pitaru- Potlogi ,Scoala Gimnaziala Pitaru – Potlogi, Scoala Gimnaziala Potlogi .**
* **Scoala Gimnaziala Romanesti cu urmatoaea structura : Gradinita Prichindel -Romanesti , Gradinita Romanesti , Scoala Gimnaziala Romanesti**

din comuna Potlogi județul Dâmbovița, în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, conform Ordinului Ministrului Sanatatii nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentaţii sănătoase pentru copii şi adolescenti și a altor reglementări privind sănătatea publică ce fac obiectul serviciilor si a HG nr. 999/2023 privind aprobarea Programului Pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat si continuarea programului in anul 2025, Program National ,,Masă sănătoasă”.

Atribuirea contractului se va face cu respectarea cuantumului alocației zilnice de hrană ce va fi stabilit prin contractul de servicii catering dar nu mai mult de 15,00 lei cu TVA inclus. Sumele ofertate vor include o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

* materie primă;
* prepararea hranei;
* distribuţie.

***Nu se acceptă oferte la care costul cu materia primă se situează sub pragul de 40% din valoarea totală cu TVA ofertată.***

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către ofertant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase și vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European şi al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 şi (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European şi ale Consiliului şi de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European şi a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE şi 2008/5/CE ale Comisiei şi a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Livrările meniurilor de tip pachet alimentar, vor avea loc astfel:

**1. Raportat la numărul de beneficiar/zi/an datorită calendarului școlar, acesta are următoarele particularități:**

|  |  |
| --- | --- |
| Caracteristici | Cantități |
| Preț/porție (lei fără TVA) | 13,76 |
| Număr maxim porții | 186.020 |
| Număr zile activitate didactică | 131 |
| Total valoare maximă estimată/zi (lei fără TVA) | 19.539,2 |
| Total valoare maximă estimată contract (lei fără TVA) | 2.559.635,2 |

1. **Structurat pe module de învățământ, structura anului școlar 2024-2025, este estimat in urmatoarea forma ( se va tine cont de vacantele scolare , zilele libere de sarbatoare legala si alte zile libere care pot aparea in cursul anului):**

*- Martie 2025- 11 zile – estimare incepere contract 17.03.2025*

*- Aprilie 2025 – 16 zile;*

*- Mai 2025 – 21 zile;*

*- Iunie 2025 – 14 zile;*

*- Septembrie 2025 – 17 zile;*

*- Octombrie 2025 – 18 zile;*

*- Noiembrie 2025 – 20 zile;*

*- Decembrie 2025 – 14 zile*

**Total zile de cursuri = 131 zile**

**Total = 1.420 beneficiari**

Ofertantul are obligația de a livra suplimentar, zilnic, fără costuri suplimentare, câte un meniu din fiecare variantă livrată, care va fi păstrat drept probă de mâncare, de unitatea de învățământ - Școala Gimnazială Potlogi si Școala Gimnazială Romanesti pentru o perioadă de 48 ore de la livrare.

Ofertantul are obligația de a livra hrana după cum urmează:

**In intervalul orar stabilit de comun acord cu Autoritatea contractantă prin directorii institutiilor de invatamant, la următoarele locații:**

**● Gradinita cu Program Normal “Univers” Potlogi , adresa nr 1: Strada Fdt Brutariei nr 1 , sat Potlogi – numar prescolari -96 , adresa nr 2 : strada Gradinitei nr 1 sat Pod Cristinii , Comuna Potlogi – nr prescolari -15**

**● Gradinita cu Program Normal Vlasceni-Potlogi , adresa :Strada General Zamfirescu , nr 34 , sat Vlasceni , Comuna Potlogi – nr prescolari -14**

**● Scoala Primara Vlasceni-Potlogi, adresa :Strada General Zamfirescu , nr 34 , sat Vlasceni , Comuna Potlogi - nr elevi -46**

**● Gradinita cu Program Normal Pitaru- Potlogi , adresa : Strada Scolii , nr 10 , sat Pitaru , Comuna Potlogi – nr elevi-22**

**● Scoala Gimnaziala Pitaru – Potlogi , adresa Strada Scolii nr 8, sat Pitaru , Comuna Potlogi , nr -elevi 101**

**● Scoala Gimnaziala Potlogi, adresa : Strada Constantantin Brancoveanu , nr 64 , sat Potlogi – nr elevi 285**

**● Gradinita Prichindel Romanesti , adresa : Strada 9 , nr 2 , sat Romanesti – nr prescolari- 119**

**● Gradinita Romanesti, adresa : adreasa :Str Ioan Dobrescu , nr 70, sat Romanesti nr prescolari -62**

**● Scoala Gomnaziala Romanesti : adresa : Str Ioan Dobrescu , nr 70 , sat Romanesti nr elevi - 660**

**Notă:** Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunţat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului.

Comanda pentru numărul de porţii ce vor trebui preparate şi servite beneficiarilor se va transmite prestatorului, zilnic, până la orele 09:00; va conține numărul de porţii pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicală), în cazul în care acesta se impune, pentru preșcolarii și elevii din structura Școlii Gimnaziale Potlogi si Școlii Gimnaziale Romanesti , comuna Potlogi, județul Dâmbovița.

În funcție de modificările intervenite în frecvenţa persoanelor beneficiare ale serviciului de catering, autoritatea contractantă își rezervă dreptul de a suplimenta sau diminua numărul de porţii, fără modificarea prețului unitar și fără vreo notificare prealabilă, ci numai prin precizările cu privire la numărul de beneficiari cuprinse în comanda lansată către prestator.

Livrările vor putea începe odată cu încheierea contractului conform comunicărilor primite de la beneficiar, conform cu prevederile caietului de sarcini, anexă la contract.

***2.2. Particularităţi ale meniurilor solicitate de autoritatea contractantă, beneficiară a serviciului de catering:***

Meniurile se vor livra conform cerințelor prevăzute în anexele la Ordinul ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii şi adolescenti și al prevederilor cuprinse în H.G. nr. 928/2023 pentru aprobarea Normelor metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgenţă a Guvernului nr. 999/2023 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii şi elevii din 450 de unităţi de învăţământ preuniversitar de stat.

Unitățile care produc, prepara, transporta şi distribuie alimente în cadrul acestui program sunt supuse controalelor sanitar-veterinare şi pentru siguranța alimentelor oficiale, efectuate de către personalul de specialitate din cadrul direcțiilor sanitar-veterinare şi pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București, în conformitate cu prevederile Regulamentului (UE) 2017/625 al Parlamentului European şi al Consiliului din 15 martie 2017 privind controalele oficiale şi alte activităţi oficiale efectuate pentru a asigura aplicarea legislației privind alimentele şi furajele, a normelor privind sănătatea şi bunăstarea animalelor, sănătatea plantelor şi produsele de protecție a plantelor, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 999/2001, (CE) nr. 396/2005, (CE) nr. 1.069/2009, (CE) nr. 1.107/2009, (UE) nr. 1.151/2012, (UE) nr. 652/2014, (UE) 2016/429 şi (UE) 2016/2.031 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, a Regulamentelor (CE) nr. 1/2005 şi (CE) nr. 1.099/2009 ale Consiliului şi a Directivelor 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE şi 2008/120/CE ale Consiliului şi de abrogare a Regulamentelor (CE) nr. 854/2004 şi (CE) nr. 882/2004 ale Parlamentului European şi ale Consiliului, precum şi a Directivelor 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE şi 97/78/CE ale Consiliului şi a Deciziei 92/438/CEE a Consiliului (Regulamentul privind controalele oficiale).

**Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi**

1. Nu se adauga aditivi alimentari, conservanţi sau orice alt tip de potentiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepară aceste mâncăruri nu trebuie să conțină aditivi sau alte substanțe acceptate peste limitele stabilite de legislația în vigoare.
2. Uleiul necesar preparării se utilizează o singură dată, fiind un ulei de calitate superioară.
3. Ceapă pregătită în prima fază a etapei de gătire nu se prăjește, ci se înăbușă cu apă.
4. Sarea iodată utilizată nu trebuie să conțină antiaglomeranți sau orice alt aditiv.
5. Evitarea asocierii alimentelor din aceeași grupă la felurile de mâncare servite, de exemplu, la masa de prânz nu se vor servi felul 1 și felul 2 preponderente cu glucide - cereale, ca de exemplu, supă cu găluști și friptură cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărurilor care solicită un efort digestiv puternic sau care au efect excitant ori a căror combinație produce efecte digestive nefavorabile, cum ar fi iahnie de fasole cu iaurt sau cu compot.
7. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomanda a fi servite ca omletă la cuptor și nu ca ochiuri românești sau prăjite.
8. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosire de salate din crudități și adăugare de legume-frunze în supe și ciorbe.

Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesecționate după fierbere.

1. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.
2. Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul-pilot au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Meniurile astfel alcătuite se vor realiza în conformitate cu legislația în vigoare privind o alimentație sănătoasă, incluzând alimentele cuprinse în cadrul acestor reglementări, cu respectarea limitelor privind cantitățile și conținutul acestora;

De asemenea se va ține cont și de alimentele de sezon pentru a se asigura un aport alimentar ce va conține necesarul zilnic de calorii, substanțe nutritive și elemente minerale pentru copii și adolescenți.

**Notă:** Scoala Gimnaziala Romanesti a optat prin Hotararea nr 73/20.02.2025 a Consiliului de Administrartie pentru varianta “Pachet Alimentar “ conform prevederilor HG 23/2025

Scoala Gimnaziala Potlogi a optat prin Hotararea nr 5/25.02.2025 a Consiliului de Administrartie pentru varianta “Pachet Alimentar “ conform prevederilor HG 23/2025

***2.3. Cerințe specifice privind alimentele:***

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către contractant în cantitățile și conținutul caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare și cu respectarea Ordinului nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolarilor și școlarilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți, Legea nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar, alte reglementări specifice privind siguranța alimentelor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor:

* proteine (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale);
* lipide (grăsimi); - glucide (dulciuri, fructe, cereale, legume).

Mâncărurile nu vor conține substanțe conservante și coloranţi artificiali și în elaborarea lor se va evita pe cât posibil folosirea oricăror factori alergogeni. Ofertantul trebuie să asigure prepararea hranei din produse agroalimentare de calitate, însoţite obligatoriu de certificate de calitate şi sanitar veterinare. Ofertantul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare privind depozitarea şi păstrarea produselor agroalimentare, respectiv pentru distribuția hranei.

***2.4. Cerințe privind transportul:***

Transportul hranei se va face de către contractant, cu mijloacele de transport autorizate sanitar-veterinar.

Contractantului îi revine sarcina de a ambala hrana transporatata astfel încât aceasta să facă față, fără limitare, la condițiile din timpul transportului, astfel încât să ajungă în bună stare la destinația finală.

De asemenea se vor respecta următoarele:

Hrana va fi împachetata, manipulată, şi transportata astfel încât să fie protejată împotriva oricăror contaminări probabile ce va face alimentele improprii consumului uman, periclitării sănătăţii sau contaminării în aşa mod încât nu se vor putea consuma în acea stare.

În particular, alimentele trebuie amplasate şi/sau protejate astfel încât să se minimalizeze riscul contaminării.

Mijloacele de transport şi containerele de transport (dulapuri calde/frigorifice), trebuie menținute curate pentru a preveni contaminarea alimentelor.

***2.5. Cerințe privind igiena personalului:***

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor trebuie să mențină un grad ridicat de curățenie personală şi trebuie să poarte îmbrăcăminte adecvată, curata.

Prestatorul care lucrează la prepararea hranei are obligația de a efectua controalele medicale (analizele medicale) ale angajaţilor conform legislației în vigoare.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igiena sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătăţii şi al ministrului educației, cercetării şi tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea şi certificarea instruirii profesionale a personalului privind însuşirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările şi completările ulterioare, şi fisa de aptitudini specifice activităţii desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătăţii lucrătorilor, cu modificările şi completările ulterioare.

**CAPITOLUL III - ALTE CONDIȚII MINIME IMPUSE DE AUTORITATEA CONTRACTANTĂ**

Ofertantul trebuie să-şi asume întreaga responsabilitate pentru prestarea serviciilor de preparare şi distribuire a hranei. Totodată, este răspunzător atât de siguranța tuturor operațiunilor şi metodelor de prestare utilizate, cât şi de calificarea personalului folosit pe toată durata contractului.

Dacă vreunul din produsele livrate nu corespunde specificaţilor tehnice din prezentul Caiet de Sarcini, achizitorul are dreptul să îl respingă, iar Prestatorul are obligația, fără a modifica prețul, de a înlocui produsele refuzate şi de a face toate modificările necesare pentru că pe viitor, produsele să corespundă din punct de vedere calitativ.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, personalul de specialitate al beneficiarului va avea dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta alta corespunzătoare, fără a pretinde plăţi suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Dacă deficientele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declansa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea. Cantităţile constate lipsa în urma verificărilor efectuate, vor fi acoperite în cel mult 60 de minute.

**CAPITOLUL IV - RECEPȚIA SERVICIILOR**

La efectuarea recepției:

Recepția hranei se va realiza zilnic de către achizitor prin persoanele desemnate de către acesta.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porţii livrate zilnic în care se va preciza meniul din ziua respectivă.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanţii beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezenţa reprezentanţilor prestatorului.

***Condiții de livrare:***

Livrarea trebuie să fie însoţită de următoarele documente:

* aviz de însoţire a mărfii;
* procesul verbal de recepție a hranei;
* certificat de calitatea sau declarație de conformitate.

**CAPITOLUL V - CONDIȚII DE FACTURARE ŞI PLATA**

Facturarea serviciilor prestate se va face o dată pe lună în baza avizelor şi proceselor verbale de recepție. Facturile vor reflecta cantităţile recepționate efectiv de autoritatea contractantă confirmate prin procesele verbale de recepție. Plata facturilor se va face în termen de 30 de zile de la data înregistrării la beneficiar.

Plata se va face din bugetul de stat alocat Programului National Masa Sanatoasa, fără ca achizitorul să fie obligat să facă plata din bugetul propriu.

***6.1. Condiții minime de calitate***

Contractantul va răspunde pentru calitatea serviciilor prestate în condițiile legislației în vigoare în România;

***6.2. Dispoziții finale***

Contractul se reziliază de drept fără plată unor daune materiale (bănești), în situația în care:

* comisia de recepție constituită la nivelul Școlii Gimnaziale Potlogi si Școlii Gimnaziale Romanesti , consemnează întârzieri nejustificate şi repetate a livrărilor. În sensul prezentului Caiet de sarcini, întârzieri acceptabile constituie întârzieri nu mai mari de 15 minute, dar nu mai mult de o dată la 30 zile.
* au loc întreruperi nejustificate ale prestării de servicii de către contractant;
* se livrează produse neconforme;

**Obligativitatea asigurării activităţilor şi serviciilor în regim de continuitate**

Contractantul are obligația de a presta serviciile contractate în aşa fel încât, prin acțiunile sale să nu producă nemulțumiri în rândul beneficiarilor finali

Contractantul are obligația de a presta serviciile astfel încât să deranjeze cât mai puțin activitatea normală în instituțiile beneficiarului;

Contractantul are obligația de a lua toate măsurile pentru evitarea oricărui fel de accident, epidemie sau alte asemenea;

Autoritatea Contractantă nu va fi responsabilă pentru nici un fel de daune interese compensaţii plătibile prin lege, în privința sau ca urmare a unui accident ori prejudiciu adus oricărei persoane fizice sau juridice;

Prestatorul (ofertantul câștigător) va trata toate documentele, datele şi informațiile cu care va intra în contact sau pe care le va accesa, ca având caracter personal şi confidențial şi se va conforma în consecința tuturor legilor, normelor şi reglementarilor în vigoare din România. Excepție vor face documentele din cadrul prezentului dosar de achiziție publică, aşa cum este definit de prevederile Legii 98/2016, cu modificările şi completările ulterioare.

De asemenea, cu excepția cazului în care este necesar ca Prestatorul (ofertantul câștigător) să dezvăluie anumite informaţii în scopul executării contractului sau în cazul în care documentele menționate mai sus au caracter de informație de interes public, Prestatorul (ofertantul câștigător) nu va publică sau dezvălui nici o informație fără acordul prealabil scris al Autorității Contractante. În caz de dezacord, primează decizia Autorității Contractante.

Oricare dintre documentele şi informațiile emise sau acumulate prin executarea acestui contract trebuie să respecte regimul specific proiectelor cu finanțare nerambursabilă în ceea ce privește accesibilitatea, disponibilitatea şi păstrarea.

Nota : Ofertantii vor alactui oferta cu respectarea HG 23/2025

Contabil Consilier achizitii

Petcu Iulia Stancu Cristian Alexandru

Inspector Urbanism Vizat CFP

Soare Cristian Ovidiu Anghel Marilena