

## CAIET DE SARCINI

pentru atribuirea contractului de servicii de catering pentru  
„Asigurare masă caldă pentru elevii și preșcolarii din comuna Răstolița în anul școlar  
2023-2024”

### 1 Introducere

În cadrul acestei proceduri, **COMUNA RĂSTOLIȚA** îndeplinește rolul de Autoritate Contractantă, respectiv Achizitor în cadrul Contractului.

### 2 Contextul realizării acestei achiziții de produse

#### 2.1 Informații despre Autoritatea Contractantă

**Autoritatea contractanta:** COMUNA RĂSTOLIȚA

**Ordonator principal de credite:** Primarul Comunei RĂSTOLIȚA

**Beneficiari:** *Elevii și preșcolarii ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA RĂSTOLIȚA JUDEȚUL MURES*

#### 2.2 Informații despre contextul care a determinat achiziționarea produselor

Primăria Comunei Răstolița implementează proiectul de acordare a unei mese calde pentru preșcolarii și elevii aparținând ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA RĂSTOLIȚA, JUDEȚUL MURES, în conformitate cu prevederile OUG 105/2022 privind aprobarea Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, cu modificarile si completarile ulterioare, și HG nr. 1152 din 16 septembrie 2022 de aprobare a NORMELOR METODOLOGICE de aplicare a prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. OUG 105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, cu modificarile si completarile ulterioare.

În anul școlar 2023 - 2024, în perioada desfasurarii activitatii didactice, prescolarilor si elevilor aparinand ȘCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA RĂSTOLIȚA, JUDEȚUL MURES, denumita în continuare unitate-pilot, li se acorda, cu titlu gratuit, un suport alimentar, constand intr-o masa caldă/zi în regim catering, în limita unei valori zilnice de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugata.

Limita valorică de 15 lei/beneficiar, inclusiv taxa pe valoarea adaugată cuprinde: prețul

produselor, cheltuielile de transport, ambalare, marcare, distribuție și de depozitare a acestora, după caz.

La cererea motivată a părinților/reprezentanților legali/ocrotitorilor legali, formulată în scris și susținută de document-suport, înregistrată la secretariatul unității de învățământ în care este înmatriculat prescolarul/elevul, prescolarii și elevii care, din considerente de natură medicală, culturală sau religioasă nu pot beneficia de pachetul alimentar, vor beneficia de produse alimentare adecvate situației acestora, în limita valorii zilnice prevăzute mai sus.

În sensul normelor metodologice, documentele - suport pot fi următoarele:

- ✓ documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentant legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- ✓ declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal cu privire la apartenența la o religie/cult/comunitate culturală care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 din HG 1152/2022.
- ✓ documente medicale care să ateste intoleranțe/alergii alimentare sau afecțiuni cronice, după caz, care să îl determine pe părinte/reprezentantul legal/ocrotitorul legal să formuleze o altă opțiune alimentară;
- ✓ declarație pe propria răspundere a părintelui/reprezentantului legal/ocrotitorului legal cu privire la apartenența la o/un religie/comunitate culturală/cult care restricționează consumul anumitor alimente, potrivit modelului prevăzut în anexa nr. 1 la HG 1152/2022.

Produsele livrate trebuie să respecte prevederile Legii nr. 123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar și ale Ordinului ministrului sănătății publice nr. 1.563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copiii adolescenți.

Pentru menținerea sănătății elevilor/prescolarilor, în cadrul programului- pilot se vor distribui numai produse alimentare obținute în unități autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, în conformitate cu prevederile legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare.

Masa caldă se va prepara conform principiilor ce trebuie respectate în pregătirea mâncării pentru copii, prevăzute în anexa nr. 3 la normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. OUG 105/2022.

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Produsele distribuite vor respecta cerințele prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei, publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 304 din 22 noiembrie 2011, cu modificările și completările ulterioare.

### **2.3. Informații despre beneficiile anticipate de către Autoritatea Contractantă**

Având în vedere situația identificată la nivelul sistemului educațional preuniversitar, în care un număr mare de prescolari și elevi se află în situație de eșec școlar sau abandonează/parasesc timpuriu școala, frecventarea școlii fiind direct influențată de condițiile socio-economice și geografice defavorabile (distanțe mari și/sau trasee dificile de la domiciliu la unitatea de învățământ, lipsa mesei de prânz), neputând astfel participa la activitățile educaționale curriculare sau extracurriculare, prin acest program se urmărește evaluarea impactului Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar prescolarilor și elevilor aparținând SCOLII GIMNAZIALE DIN COMUNA RĂSTOLIȚA, JUDEȚUL MUREȘ care face parte din cele 350 unități de învățământ preuniversitar de stat care beneficiază de acest proiect.

### **3 Descrierea produselor solicitate**

Suportul alimentar constă în livrarea unei mese calde în regim catering pentru un număr de 186 elevi/prescolari și școlari.

Masa caldă va fi livrată într-un interval de 60 minute înainte de a fi servită, însoțită de ustensile sigilate, care permit consumul în condiții optime de igienă.

Masa va consta într-un fel principal și un desert. Felul principal va fi de tip felul II. Ofertele care conțin fel principal de tip supă și/sau ciorbă vor fi respinse.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au elevii/prescolarii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Hrana nu se acordă pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

Dreptul de a primi suportul alimentar, pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar, îl au și elevii/prescolarii care participă la activități didactice prin intermediul tehnologiei și al internetului și, precum și elevii/prescolarii care au acces limitat la tehnologie și care își desfășoară activitatea de învățare prin mijloace alternative, altele decât tehnologia și internetul, conform scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor prevăzute în Ordinul ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338/2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS - CoV-2, cu modificările și completările ulterioare.

Prin elev/prescolar prezent la cursuri se înțelege elevul/prescolarul care a participat la cel puțin o oră de curs/zi în cadrul scenariilor de organizare și desfășurare a cursurilor, potrivit Ordinului ministrului educației și al ministrului sănătății, interimar, nr. 5.338/ 2.015/2021 pentru aprobarea măsurilor de organizare a activității în cadrul unităților/instituțiilor de învățământ în condiții de siguranță epidemiologică pentru prevenirea îmbolnăvirilor cu virusul SARS-CoV-2, cu modificările și completările ulterioare.

Elevii și prescolarii eligibili primesc masa zilnic. Preluarea produselor se realizează de către părinți/reprezentanți legali/ocrotitori legali sau, acolo unde acest lucru este posibil, de către elevi, pe baza evidențelor de participare la cel puțin o oră de curs/zi, conform deciziei la nivel local și cu

respectarea prevederilor legale în vigoare.

Livrarea mesei se va face în regim catering, într-o singură etapă, zilnic, cu 60 minute înainte de servire, în funcție de numărul de elevi și prescolari eligibili din/în ziua respectivă.

Masa se va livra caldă cu mijloace auto speciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare. Masa se va prepara zilnic pentru consumul din ziua respectivă.

### **Specificatii tehnice:**

Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari:

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărilor 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. Ceapa 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, supa cu găluști și friptura cu garnitură din paste făinoase, ci din legume.
6. Evitarea mâncărilor 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 recomandă 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.
9. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frișcă, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
10. 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.

Variante orientative de meniu:

1. legume cu piept de pui la grătar;
2. mâncare de mazăre cu piept de pui;
3. pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. piure de morcov cu grătar de pui;

5. piure de cartofi cu piept de curcan;
6. mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. ghiveci de legume cu pui;
8. orez cu legume și pui la tavă;
9. sufleu de broccoli cu brânză;
10. cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. tocană de legume cu orez brun;
12. piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume;
13. omletă cu legume - ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. macaroane cu brânză;
18. cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. quinoa cu legume;
20. un fruct întreg.

In situatia desfasurarii cursurilor prin intermediul tehnologiei si al internetului, conform scenariilor de organizare si desființare a cursurilor prevazute de legislatia in vigoare, produsele alimentare sunt livrate si distribuite zilnic elevilor care nu participa la cursuri in unitatea de invatamant, conform deciziei la nivel local si cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

Ofertanții trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

- a) materie primă;
- b) prepararea hranei;
- c) distribuție.

**Notă: Se va aloca cel puțin 40% din suma disponibilă per beneficiar pentru achiziția materiei prime conform prevederilor punctului 1.3 din anexa 2 la NORME METODOLOGICE de aplicare a prevederilor OUG 105 din 2022, cu modificările și completările ulterioare.**

*Livrarea pachetelor alimentare se va face zilnic cu 60 minute înainte de a fi servită.*

*Comanda cu numărul de porții se face zilnic, până la ora 08:30, pentru cursurile din ziua respectivă, în funcție de numărul de elevi și preșcolari eligibili din ziua livrării.*

Fiecare unitate de invatamant beneficiara a programului pilot va tine evidenta cantitatii de

produse consumate, mentionand categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea per portie, numarul de portii si numarul de zile de scoala, precum si evidenta numarului de copii.

Furnizorul/Prestatorul autorizat/ inregistrat si unitatile inregistrate/autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor vor pastra si vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale si tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum si documentele care sa ateste calitatea si siguranta acestora, dupa caz; unitatile de invatamant au obligatia de a pastra avizele de expeditie aferente fiecarei distributii.

Lunar, autoritatea contractanta va realiza centralizarea cantitatii de produse consumate per categorie de produs, in functie de situatia numarului de copii scolarizati in luna precedenta, pe care o va corela cu situatia existenta la furnizor. Toate partile implicate in procesul de distributie a produselor alimentare mentionate la pct. 1 vor pastra documentele justificative pe o perioada de cel putin 3 ani.

### ***Calitatea produselor***

Produsele alimentare trebuie sa respecte prevederile Regulamentului (CE) nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificarile si completarile ulterioare.

Produsele lactate - unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară se prevăd în anexa la contractul de servicii, fiind specificate pentru fiecare școală și elev.

### **Siguranta si perisabilitate microbiologica**

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, va fi:

- a) ziua producerii pentru masa calda.

Produsele alimentare vor fi pastrate pana la servire in conditiile indicate de producator, cu respectarea prevederilor legale in vigoare.

### **Conditii pentru transport si distributie**

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor catre unitatile scolare, respectiv elev sau prescolar, dupa caz, numai cu mijloace auto speciale, autorizate inregistrate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, potrivit prevederilor legislatiei in vigoare.

### **Metode de testare si control**

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonantei de urgenta a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuarii Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru prescolarii si elevii din 350 de unitati de invatamant preuniversitar de stat, aprobata cu

modificari si completari, se analizeaza doar in laboratoare autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor, care au metodele de analiza acreditate.

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

### **Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și 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 și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare următoarele elemente obligatorii:

- a) denumirea produsului; de exemplu: sandvici cu șuncă și roșii, sandvici cu unt, cașcaval și salată;
- b) lista ingredientelor;
- c) substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe: sunt puse în evidență printr-un set de caracteristici grafice care le diferențiază de restul ingredientelor;
- d) cantitatea din anumite ingrediente sau categorii de ingrediente: șuncă x%; cașcaval y%;
- e) cantitatea netă;
- f) data-limită de consum, sub forma: „expiră la data de“, cu înscrierea necodificată a zilei, lunii și anului;
- g) condiții de depozitare - se menționează inclusiv intervalele de temperatură pentru menținerea parametrilor de calitate și siguranță ai produselor alimentare;
- h) declarație nutrițională.

Etichetarea nutrițională trebuie să conțină următoarele elemente: valoare energetică, grăsimi, acizi grași saturați, glucide, zaharuri, fibre, proteine, sare, în această ordine:

Declaratie nutritionala	100g
Valoare energetica Kj/kcal	
Grăsimi g, din care	
Acizi grași saturați g	
Glucide g, din care	
Zaharuri g	

Fibre g	
Proteine g	
Sare g	

Declarația nutrițională se prezintă, în funcție de spațiul disponibil, sub formă de tabel cu numele aliniate, iar în cazul în care spațiul nu permite, declarația este prezentată în format liniar;

- i) mențiune privind lotul; în cazul în care data-limită de consum se înscrie sub forma zi, lună, an, nu este necesară înscrierea lotului;
- j) elemente de avertizare, astfel: „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“;
- k) denumirea/numele și adresa operatorului economic din sectorul alimentar împuternicit cu informarea consumatorilor.

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției „produs alimentar preambalat“ trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

- a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele: denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma „PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT“

Unitatile de invatamant in care se desfasoara programul-pilot au obligativitatea de a pastra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislatiei in vigoare.

#### **Cantitati necesare:**

Nr. elevi/prescolari = maxim 182/zi

Nr. zile școlare = 102 zile (în perioada ianuarie 2024 - iunie 2024)

Ianuarie 2024 – 17 zile

Februarie 2024 – 17 zile

Martie 2024 – 20 zile

Aprilie 2024 – 20 zile

Mai 2024 – 18 zile

Iunie 2024 – 10 zile

#### **Valoarea estimată maximă:**

Valoarea maximă estimată a contractului de prestări servicii de catering este de 255.440,64 lei fără TVA (maxim 182 de beneficiari x 102 zile x 13,76 lei/beneficiar, fără TVA).

Locatiile unde se va realiza livrarea produselor:

- Școala gimnazială din comuna Răstolița, str. Principală nr. 52, jud. Mureș
- Grădinița din comuna Răstolița, str. Principală nr. 53, jud. Mureș

#### **Receptia produselor**

Receptia produselor se va efectua pe baza de proces verbal semnat de Contractant, Autoritatea Contractanta si Reprezentantul Beneficiarului final.

### **Modalitati si conditii de plata**

Plata produselor si a serviciilor contractate se efectueaza de catre ordonatorii principali de credite, la solicitarea furnizorilor, pe baza documentelor de receptie calitativa si cantitativa, întocmite si aprobate de unitatile - pilot.

Inspectoratul scolar desemneaza un inspector responsabil cu monitorizarea desfasurarii programului- pilot in unitatea de invatamant, de regula, inspectorul teritorial.

Monitorizarea se realizeaza, la decizia fiecarui inspectorat scolar, prin diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: colectare si interpretare de date, vizite in unitatile de invatamant, inspectii tematice, rapoarte transmise lunar de catre unitatea de invatamant catre inspectoratul scolar judetean.

Conducerea unitatii de invatamant desemneaza un coordonator local de program care poate fi din categoria personal didactic, didactic-auxiliar sau nedidactic, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere. in unitatile de invatamant care functioneaza cu structuri scolare arondate se desemneaza cate un responsabil la nivelul fiecarei structuri.

Distribuirea pachetului alimentar se face de catre persoane desemnate de conducerea unitatii de invatamant, cu exceptia personalului de ingrijire si de intretinere, cu respectarea legislatiei in vigoare referitoare la certificarea instruirii profesionale a personalului privind insuirea notiunilor fundamentale de igiena si cele referitoare la supravegherea sanatatii lucratorilor.

Coordonarea programului la nivel de unitate de invatamant consta in diverse tipuri de activitati, ca de exemplu: receptie de produse alimentare, efectuata cu respectarea legislatiei in vigoare, servicii, evidenta zilnica a livrarii pachetului alimentar, completarea formularelor de raportare periodica.

La nivelul unitatii de Invatamant se elaboreaza un raport lunar cu privire la derularea programului, dupa modelul prevazut In anexa nr. 4 din HG.1296/2021.

La nivel judetean coordonarea programului pilot este asigurata de catre inspectoratul colar, care elaboreaza si transmite rapoarte semestriale, respectiv raportul final privind implementarea programului pilot, catre Ministerul Educatiei Nationale.

La nivel național, coordonarea programului-pilot este asigurată de către Ministerul Educației Naționale, prin direcția desemnată în acest sens.

Întocmit,  
**Lirca George Petru**  
Consilier achizitii



Aprobat,  
Reprezentant legal,  
**LIRCA MARIUS IOAN**

