



Nr. 530/09.03.2023

CAIET DE SARCINI
privind achiziționarea de „Servicii de livrare a mâncării,,
pentru Școala Gimnazială Specială pentru Deficienți de Vedere

- 1.Denumirea achizitiei:** „servicii de livrare a mâncării,,
- 2. COD C.P.V – 55521200-0**
- 3. Autoritatea contractanta;** ȘCOALA GIMNAZIALA SPECIALA PENTRU DEFICIENTI DE VEDERE, cu sediul in , Str. AUSTRULUI, nr. 33, Sector 2,Bucuresti.
- 4. Surse de finantare:** Bugetul Local
- 5. Procedura Aplicata: Procedura Proprie**
- 6. Criteriul care va fi utilizat pentru atribuirea contractului de achizitie publica de servicii – Cel mai bun raport „CALITATE – PRET „**
- 7. Modalitatea de transmitere a ofertei**
Secretariatul institutiei din Str. Austrului,nr. 33, sect.2, Bucuresti.
- 8. Data limita de transmitere a ofertelor: 24.03.2023, ORA 16,00**
- 9. Informatii privind întocmirea propunerii tehnice:** Oferta tehnică se va întocmi in conformitate cu solicitarile prevazute in Caietul de sarcini;
- 10. Valoarea estimata: Valoarea maxima** este **219.942,95 fara T.V.A** si reprezinta perioada aprilie 2023 – octombrie 2023 si se poate ajusta in functie de comenzile ferme, in conformitate cu numarul de copii prezenti.

CAPITOLUL I - GENERALITATI

Prezentul caiet de sarcini face parte integrantă din documentația prevăzută în procedura de achiziție directă și constituie ansamblul cerințelor pe baza căruia ofertantul participant își va elabora oferta sa, în vederea încheierii contractului de achiziție având ca obiect - pregătirea, prepararea și livrarea zilnică a hranei(micul dejun, prânzul si cina), la sediul Scolii Gimnaziale Speciale pentru Deficienti de Vedere din Str. Austrului, nr.33, sect.2 Bucuresti.

Cerintele impuse sunt considerate ca fiind minimale.

În acest sens oferta prezentata care se abate de la prevederile Caietului de sarcini **nu va fi luata în considerare.**

CAPITOLUL II

OBIECTUL CAIETULUI DE SARCINI

Descrierea :

Prestatorul trebuie să asigure zilnic pregătirea, prepararea și livrarea celor trei mese pentru elevii ciclului primar, gimnazial și preșcolarii aflați sub egida Școlii Gimnaziale Speciale pentru Deficienti de Vedere în cantitățile și conținutul **caloric stabilit prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare.**

Mâncărurile să nu fie grase, sosurile să nu conțină multă făină sau alte adaosuri de îngroșare, să nu fie condimentate, să fie moderat sărate.

Pentru beneficiarii elevi/ preșcolari care vor merge în mini excursii prestatorul va asigura hrană rece, conform Notei de comandă transmisă cu cel puțin 2 zile înainte. În cazul în care pe parcursul derulării contractului vor apărea anumite îmbolnăviri ale beneficiarilor, **se vor solicita meniuri adecvate bolilor respective.** Se face precizarea că se solicită ca atât alimentele ce compun **garniturile cât și carnea să fie proporționate la gramajul prevăzut de legislația sanitară în vigoare.**

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor în ziua respectivă se va transmite prestatorului, până la ora 09.30 și va conține inclusiv numărul de porții pentru fiecare regim dietetic-alimentar în cazul în care acesta se impune, pe baza foilor zilnice de prezență a elevilor/preșcolarilor.

Graficul de livrare al hranei:

Prestarea serviciilor de catering se va efectua de trei ori pe zi în locația menționată mai sus și anume:

- 1. Micul dejun - ora 7,30**
- 2. Masa de prânz – ora 12,30; 13,30**
- 3. Cina – ora 16/17**

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul derulării contractului și el va suferi modificări, ce vor fi aduse la cunoștință cu minim 3 zile înainte de schimbările ce au apărut în programul de servire a meselor.

Toate produsele vor respecta prevederile legale în vigoare privind siguranța alimentelor. **În vederea realizării meniului, se vor respecta prevederile OMS 1563/2008 privind necesarul zilnic de alimente recomandat școlarilor și preșcolarilor. Meniul va fi întocmit cu observarea nevoilor pentru cantități satisfăcătoare și echilibrate din principalii furnizori de energie ai organismului, care sunt lipidele (grăsimi), glucidele (dulciuri, fructe, cereale, legume) și proteinele (carne, brânză, lapte, ouă și proteine vegetale). Ca să se realizeze un aport echilibrat al factorilor nutritivi, trebuie ca alimentele să fie combinate într-un anumit mod și în anumite proporții conform nevoilor organismului.**

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile, orarul școlii și la cerința motivată a beneficiarului.

Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării contractului. Autoritatea contractantă solicită ca mâncarea gătită să se păstreze caldă în recipiente profesionale.

Spațiul de servire al mesei și vesela sunt asigurate de către **beneficiar**.

CAPITOLUL III:

Condiții minime impuse de autoritatea contractantă:

Solicităm în cadrul propunerii tehnice:

1. Ofertantul participant la procedura trebuie să aibă înscris în statutul societății, ca obiect de activitate, prepararea hranei, Prezentarea Certificatului de clasificare, valabil la data selecției ofertelor este obligatorie;

2. Prezentarea Autorizațiilor sanitar-veterinare/Documente ANSVSA doveditoare, prin care să ateste respectarea normelor în vigoare, valabile la data selecției ofertelor.

3. Prezentarea de către prestator a unui număr de 20 variante de meniuri, obligatoriu să fie conforme cu recomandările prezentului caiet de sarcini, **aceste meniuri propuse vor fi trimise spre aprobare/parafare/avizare unui medic nutritionist dupa semnarea contractului**, dar înainte de începerea executiei acestuia.

Meniurile conțin felurile de mâncare propuse cu enumerarea ingredientelor și menționarea gramajelor per categorii principale de alimente (carne, legume, cereale e.t.c) care urmează să fie folosite la prepararea acestora.

Medicul nutritionist va urmări încadrarea necesarului caloric al școlarilor în rația

...menținerea și buna respectare a calitatii de alimente ingerate salubritate calitatii și calitatii,
nevoile nutritive ale elevilor școlari și prescolari.

Cele 20 de variante de meniuri vor fi folosite, alternativ sau în diverse combinații,

pe toată perioada derulării contractului. Dacă se dorește, pe parcursul executiei înlocuirea unui meniu sau suplimentarea numărului de meniuri noi trebuie să se pună și ele spre aprobarea unui medic nutritionist.

4. Administratorul firmei de preparare a hranei stabilește împreună cu bucătarul care va fi structura meniurilor care urmează să fie livrate pe parcursul unei luni calendaristice și o trimite spre aprobare Achizitorului în ultima săptămână a lunii anterioare. (Lista meniurilor propuse lunar). Prestatorul nu are voie să modifice structura meniurilor stabilite și aprobate fără acordul Achizitorului

5. Ofertantul participant la achiziție trebuie să respecte particularitățile unității de învățământ beneficiare ale serviciului de livrare a mâncării prevăzute în caietul de sarcini și graficul de prestare a acestui serviciu

6. La data semnării contractului prestatorul câștigător va prezenta obligatoriu rețetarele care urmează să fie folosite în desfășurarea serviciilor de livrare a mâncării.

7. Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția elevilor/prescolarilor în funcție de necesarul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.

8. Prestatorul trebuie să asigure vesela personală și meniu pentru copii cu

- boala Celiacă (intoleranță la gluten) – dacă este cazul
- regim hipocaloric – dacă este cazul
- intoleranță la lactoză și produse din carne de vită – 1 copil
- protecție gastrică -2 copii

Si alte tipuri de regimuri recomandate de către medicul specialist

- apartenență religioasă.

9. Prestatorul trebuie să delege o persoană de legătură între bucătarul, medicul prestatorului și beneficiar.

10. Prestatorul trebuie să asigure condițiile igienico-sanitare prevăzute de actele normative în vigoare pentru depozitarea și păstrarea produselor agro-alimentare și pentru prepararea

Echipamentele cu care prestatorul va furniza hrana gătită, cât și echipamentele de rezervă, vor fi conform legislației române în vigoare și standardelor europene. Ofertantul trebuie să execute la termenele legale și, ori de câte ori este nevoie, verificările metrologice

13. Oferta va conține obligatoriu 10 meniuri.

CAPITOLUL IV

CRITERIUL DE ATRIBUIRE: Cel mai bun raport calitate- pret.

Criteriul de atribuire a fost stabilit in conformitate cu art. 187 alin.3 din Legea 98/2016 privind achizitiile publice.

CRITERII DE PUNCTAJ:

A. GRAMAJ – 50P

1. Mic dejun.

Micul dejun nu va contine ceai si lapte.

a) pentru gramajul cel mai mare se acorda 10 de puncte;

pentru alt gramaj decat cel prevazut la lit.a) punctajul se determina astfel: $1(n) = (\text{gramaj}(n) / \text{gramaj max}) \times 10$

2. Masa pranz

a) pentru gramajul cel mai mare se acorda 20 de puncte;

pentru alt gramaj decat cel prevazut la lit.a) punctajul se determina astfel: $1(n) = (\text{gramaj}(n) / \text{gramaj max}) \times 20$

3. CINA

a) pentru gramajul cel mai mare se acorda 20 de puncte;

b) pentru alt gramaj decat cel prevazut la lit.a) punctajul se determina astfel: $1(n) = (\text{gramaj}(n) / \text{gramaj max}) \times 20$

B. Conditii de diversitate a meniului oferit – 50 puncte

a) se acorda punctaj maxim 50 p meniului care se repeta la cel mai mare nr. de zile

b) pentru repetarea meniului la alt numar de zile decat cel prevazut la pct. a) se acorda punctajul astfel:

criteriul $1(n) = (\text{menu}(n) / \text{repetare menu}) \times 50$

CAPITOLUL V

CONSIDERATII PRIVIND REALIZAREA PROPUNERII FINANCIARE :

Ofertantul va elabora propunerea financiară prin completarea formularului de oferta ținând cont de numărul de beneficiari și de valoarea maximă alocată zilnic /elev/prescolar și anume : mic dejun – 7,00lei; pranz 15,00lei; cina 11,00 lei inclusiv

T.V.A

- Mic dejun: fara lapte si ceai
- Pranz: supa/ciorba, fel principal, desert
- Cina: mancare gatita + desert

Ofertele vor fi prezentate la pretul de 33,00lei/meniu. Alocatia de hrana reprezinta o valoare constanta (fixa) ce nu poate face obiectul liberei ofertari de catre operatorii economici.

Propunerea financiara va fi intocmita la preturi si valori cu T.V.A

Valoarea maximă reprezintă valoarea finală, inclusiv TVA pe care autoritatea contractantă o poate plăti/elev/prescolar.

Prestatorul va asigura toate cheltuielile suplimentare, tinand cont de ambalaj (**servetele**) Facturarea produselor se va face o data pe luna în baza centralizatorului notelor de comandă verificate atât de prestator cât și de beneficiar.

Preturile /tarifare unitare pot avea maximum doua zecimale.La ofertele care contin preturi cu mai mult de doua zecimale, vor fi luate in calcul doar primele doua zecimale.

Prezenta oferta se va adresa unui număr de aproximativ 105 beneficiari elevi, in perioada aprilie 2023- octombrie 2023 cu posibilitatea prelungirii pana in decembrie 2023

Nr. crt.	Denumire produs/serviciu/lucrare	U/M	Cantitate	Valoare estimată lei fără TVA		Specificații tehnice (cerințe, prescripții, caracteristici de natură tehnică ce permit fiecărui produs / serviciu / lucrare să fie descris, în mod obiectiv, în așa manieră încât să corespundă necesității autorității contractante)
				Pe U/M	Total	
1.	Servicii de livrare a mâncării pentru luna APRILIE 2023	Ratie/zi	70 copii x 12 zile = 840 porții 35 elevi x 12 zile = 420 porții	30,28 20,19	840 porții x 30,28 = 25.435,20 lei 420 x 20,19 = 8.479,80 lei	
	Total aprilie				33.915,00	
2.	Servicii de livrare a mâncării pentru luna MAI 2023	Ratie/zi	70 copii x 22 = 1540 porții 35 x 22 = 770 porții	30,28 20,19	1540 porții x 30,28 = 46.631,20 lei 770 x 20,19 = 15.546,30 lei	
	TOTAL MAI				62.177,50	
3.	Servicii de livrare a mâncării pentru luna IUNIE 2023	Ratie/zi	60 x 11 = 660 porții 35 x 11 = 385 porții	30,28 20,19	660 x 30,28 = 19.984,80 lei 385 x 20,19 = 7.773,15 lei	
	TOTAL IUNIE				27.757,95	
4.	Servicii de livrare a mâncării pentru luna SEPTEMBRIE 2023	Ratie/zi	70 x 19 = 1330 porții 35 x 19 = 665 porții	30,28 20,19	1330 x 30,28 = 40.272,40 lei 665 x 20,19 = 13.426,35 lei	

5.	Servicii de livrare a mancarii pentru luna OCTOMBRIE 2023	Ratie/zi	70copii x 15 zile =1050portii 35elevi x15zile = 525porti	30,28 20,19	1050portii x 30,28 = 31.794,00lei 525 x 20,19 =10.599,75lei	
	TOTAL OCTOMBRIE				42.393,75lei	
TOTAL FĂRĂ TVA					219.942,95	
TOTAL CU TVA					239.942,95	

Mentionam ca sumele sunt aproximative, beneficiarul isi rezerva dreptul de a comanda zilnic portiile necesare in functie de numarul copiilor prezenti la cursuri.

NOTA:

Ratiile zilnice cu valoare de 33,00lei cu T.V.A vor fi alcatuite din:

- mic dejun
- pranz
- cina

Ratiile zilnice cu valoare de 22,00 lei cu T.V.A vor fi alcatuite din:

- Mic dejun
- Pranz

CAPITOLUL VI

CONDITII PRIVIND LIVRAREA, RECEPTIA SI TRANSPORTUL

Transportul pentru masa de prânz va fi asigurat de către prestator cu mijloacele sale de transport fără modificarea prețului/elev din propunerea financiară, până la cele trei destinații specificate ale beneficiarului. **Mijloacele de** transport și/sau containerele folosite la transportul **alimentelor trebuie avizate de către organele/organismele de specialitate din subordinea Ministerului Sănătății. Ele vor fi menținute curate și în bune condiții pentru a proteja** alimentele de contaminare și trebuie, unde este necesar, să fie create condiții pentru a permite o curățire adecvată și/sau dezinfecție. Mijloacele de transport și recipientele folosite vor fi supuse dezinfecției, conform normelor epidemiologice în vigoare.

Pe parcursul derulării contractului, operatorul economic are obligația de a menține curate și în bună stare de întreținere și funcționare vehiculele utilizate pentru îndeplinirea contractului, astfel încât produsele să fie protejate împotriva contaminării și să permită igienizarea. **Inspectarea periodică a mijloacelor de transport este, de**

asemenea, necesară și obligatorie, prezentându-se dovada efectuării operațiunii de inspectare în acest sens (se vor prezenta autorizatii sanitar veterinare la zi)

Transportul si distribuirea hranei preparate se va face in recipiente din inox inchise ermetic, care sa pastreze temperatura alimentelor separat pentru fiecare fel de mancare.

Recepția hranei se va realiza zilnic de către o persoană desemnată de autoritatea contractantă. Prestatorul va prezenta la livrare procesul verbal de receptie al hranei insotit de declaratia de conformitate si calculul caloriilor si gramajul pe portie. Nu se va distribui hrana fără avizul personalului de specialitate și/sau al directorului unității. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

În cazul în care vor constata abateri care pot conduce la consecințe grave pentru starea de sănătate a beneficiarilor, persoana desemnată cu recepția hranei, din cadrul unității de învățământ are **dreptul să sisteze distribuirea hranei, iar prestatorul va fi obligat să înlocuiască alimentele sau hrana în cauză cu alta / altele corespunzătoare, fără a pretinde plăți suplimentare pentru aceasta, în termen de maxim 2 (două) ore de la primirea notificării. Daca deficiențele constatate nu sunt remediate în termenul stabilit, se va declanșa procedura de reziliere a contractului cu toate consecințele ce decurg din acestea.**

Recepția serviciilor se va realiza în baza unui Centralizator lunar al proces verbale de recepție zilnice, semnat de coordonatorul de activități și un reprezentant al Prestatorului.

Centralizatorul va avea trei anexe:

1. Lista meniurilor propuse pentru o lună de servicii – întocmită de Prestator și aprobată de Achizitor /sau cea propusa de noi.

Borderoul de porții livrate – în care se consemnează zilnic: ora la care s-a efectuat livrarea, varianta de meniu, nr. porțiilor livrate, semnăturile părților;

2. Lista de participanți – un centralizator cu elevii prezenți, completat zilnic de profesorul de serviciu (cu absent/prezent).

Cantitatile constatate lipsa in urma verificarilor efectuate vor fi acoperite in ce mai scurt timp.

CAPITOLUL VII

Cerințe specifice privind igiena personală

Fiecare persoană care lucrează în zona de manipulare a alimentelor va menține igiena personală și va purta echipament de protecție și de lucru adecvat și curat. Personalul care lucrează la prepararea hranei trebuie să aibă analizele medicale la zi și să

respecta regimul igienic sanitar prevăzut de legislația în vigoare. Comanda mesei periodic al personalului care participă în mod direct la primirea, depozitarea, prelucrarea alimentelor, distribuirea și servirea hranei preparate, se va efectua în conformitate cu Normele de Protecția Muncii pentru Unitățile de Alimentație Publică și conform indicațiilor medicului de medicina muncii, putând fi verificat de autoritatea contractantă, ori de câte ori este cazul.

CAPITOLUL VIII

Cerinte specifice privind deseurile alimentare

Deseurile alimentare trebuie colectate în containere închise și etichetate;

Aceste containere trebuie să fie de o construcție adecvată, pastrate intacte și ușor de curățat și dezinfectat.

Transportul deseurilor alimentare se va face cu mijloace de transport autorizate ale prestatorului pe cheltuiala sa.

CAPITOLUL IX

Alte prevederi:

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite telefonic prestatorului zilnic până la ora 9,30.

Achizitorul are dreptul de a inspecta oricând locația unde se prepară și ambalează produsele ce urmează a fi livrate.

Prestatorul are obligația de a preleva probe alimentare, de a le păstra 48 de ore și de a prezenta oricând achizitorului toate autorizațiile de funcționare și transport.

Achizitorul are obligația de a preleva și el probe alimentare (porție oferită gratuit de prestator) conform normelor sanitare impuse de legislația sanitară în vigoare în recipiente din sticlă, etichetate, care se păstrează 48 de ore, și se prezintă oricând eventualilor inspecți/controllori.

De asemenea, hrana va fi verificată obligatoriu (CANTITATIV ȘI ORGANOLEPTIC), de către personalul responsabil de servirea hranei și de asistentul medical prezent la recepția acesteia.

ESTE INTERZIS, PASTRAREA ALIMENTELOR DE LA O MASĂ LA ALTA.
Ofertantul poartă întreaga răspundere pentru calitatea și cantitatea hranei elevilor.

CAPITOLUL X

Modalitati de plata :

Plata se va face in contul de trezorerie al prestatorului in baza unei facturi fiscale emise de catre acesta, in termen de 60 zile calendaristice de la primire, cu O.P. prin Trezorerie de catre beneficiar.

CAPITOLUL XI

Conditii de participare:

Ofertantii trebuie sa prezinte odata cu oferta urmatoarele documente:

- a) Copie de pe Certificatul de Identificare Fiscala
- b) Certificat constatator emis de Oficiul Registrului Comertului, din care sa reiasa domeniul de activitate principal/secundar si sa corespunda cu obiectul serviciilor care urmeaza sa fie achizitionate. Informatiile cuprinse in acest document vor fi reale/actuale la data limita de transmitere a ofertelor
- c) Avizul sanitar eliberat de catre Autoritatea Nationala Sanitar –Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor
- d) Autorizatia DSV pentru masina de transpot.
- e) Ofertantii vor prezenta 3 recomandari din partea beneficiarilor cu care au incheiat contracte de servicii de catering
- f) Copie de pe contractual de colaborare cu medicul nutritionist
- g) Certificat eliberat de catre Administratia Finantelor Publice precum si declaratie pe proprie raspundere din care rezulta faptul ca operatorul economic nu are datorii restante.

CAPITOLUL XII

Evaluarea ofertelor

Evaluarea ofertelor se va face de comisia de evaluare a ofertelor avand in vedere criteriul cel mai bun raport calitate pret.

Comisia de evaluare are obligatia de a analiza si de a verifica fiecare oferta atat din punct de vedere al elementelor tehnice propuse, cat si din punct de vedere al aspectelor financiare pe care le implica.

Propunerea tehnica trebuie sa corespunda cerintelor minime prevazute in caietul de sarcini.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in limita fondurilor care pot fi disponibilizate pentru indeplinirea contractului de servicii necesar a fi atribuit.

Evaluarea ofertelor se realizeaza prin acordarea, pentru fiecare oferta in parte, a unui punctaj rezultat ca urmare a aplicarii algoritmului de calcul la factorii de evaluare stabiliti de autoritatea contractanta.

Autoritatea contractanta stabileste clasamentul ofertelor in ordonarea descrescatoare a punctajelor respective, oferta castigatoare fiind cu cel mai mare punctaj.

Oferata care este castigatoare in acest caz trebuie sa indeplineasca in totalitate cerintele din caietul de sarcini.

CAPITOLUL XIII

Informarea ofertantilor

In termen de maxim 5 zile de la data limita de transmitere a ofertelor autoritatea contractanta stabileste oferta castigatoare.

Autoritatea contractanta va transmite ofertantului castigator o informare privind acceptarea ofertei sale si informeaza fiecare ofertant cu privire la deciziile luate in ceea ce priveste rezultatul procedurii, respective atribuirea contractului de achizitie publica, dar nu mai tarziu de 2 zile de la emiterea deciziilor respective.

CAPITOLUL XIV

Raspunderi la clarificari

Orice operator economic interesat are dreptul de a solicita clarificari privind caietul de sarcini.

Autoritatea contractanta are obligatia de a raspunde in mod clar, complet si fara ambiguitati cat mai repede posibil, la orice clarificare solicitata, pentru o perioada care nu trebuie sa depaseasca de regula 3 zile de la primirea unei astfel de solicitari din partea operatorului economic.

Aceste clarificari vor fi obtinute la adresa cazancosminairina@yahoo.com

CAPITOLUL XV

Primirea Ofertelor

Primirea ofertelor are ca scop asigurarea inregistrarii ca ofertanti, la procedura de atribuire organizata de autoritatea contractanta, a operatorilor economici care depun oferta in termenul limita.

Operatorii economici au obligatia de a transmite oferta in scris, (iar acestea nu vor fi deschise pana la expirarea perioadei stabilite de autoritatea contractanta)la adresa, data si ora limita.

Oferta depusa la o alta adresa decat cea stabilita sau dupa expirarea datei limita pentru depunere se va respinge.

CAPITOLUL XVI

DURATA CONTRACTULUI

Durata contractului este **01aprilie 2023 – 31octombrie 2023.**

Daca valoarea contractului nu a fost executata pana la data de 31 octombrie contractual poate fi prelungit la 31decembrie 2023.

CAPITOLUL XVII

PRECIZARI FINALE

Scoala Gimnaziala Speciala pentru Deficienti de Vedere, ca entitate achizitoare, isi rezerva dreptul de a respinge orice oferta sau toate ofertele, in situatia in care:

1. Conditile tehnice nu sunt respectate;
2. Nu se respecta prevederile legale in vigoare;
3. Nu se respecta prevederile prezentului Caiet de Sarcini.

Director

Prof. Cazan Cosmina Irina



Responsabil

Achizitii Publice

Rada Gabriela