



**Universitatea Tehnică a Moldovei**

**FUNDAMENTAREA INITIERII UNEI  
AFACERI DIN SECTORUL ALIMENTAȚIEI  
PUBLICE ÎN MUN. CHIȘINĂU**

**Masterand:**

**Levcă Alexandru**

**Conducător:**

**dr.prof.univ. Desetnicova Olga**

**Chișinău - 2019**

## **REZUMAT**

În această teză a fost analizată procedura de inițiere și de fundamentare al unei afaceri în domeniul alimentației publice în mun. Chișinău, ca bază fiind luată o unitate de tip canteen și anume compania "Sprion Impex" SRL. Au fost analizate așa criterii de bază ca brand-ul companiei, startegia de marketing și de management cât și cadrul legislativ normative ce ține de inițierea și derularea afacerii. O atenție deosebită a fost acordată planului de afaceri inițial și al aspectului economic real în procesul de derulare al activității. Au fost pe parcurs depistate careva lacune ce țin în special de activitatea de marketing și managerială, în final efectuând recomandări de îmbunătățire al acestor aspecte.

Prezenta teză este structurată în 3 capitulo și prezentată pe un număr de 86 pagini, inclusiv 11 Anexe.

## **SUMMARY**

In this thesis, was analyzed the procedure of starting and founding in the field of public food in the municipality of Chisinau, as the basis was chosen a catering unit of type canteen, namely the company "Sprion Impex" SRL. Such basic criteria were analyzed as the company brand, the marketing and management company as well as the legislative framework regarding the initiation and running of the business. Particular attention was paid to the initial business plan and the real economic aspect in the process of carrying out the activity. Some gaps were found during the marketing and managerial activity, finally making recommendations to improve these aspects.

This thesis is structured in 3 Chapters and presentet on 86 pages, including 11 Attachments.

## CUPRINS

Introducere	6
<b>1.0 REPERE CONCEPTUALE PRIVINDINIȚIEREA UNEI AFACERI ÎN DOMENIUL ALIMENTAȚIEI PUBLICE</b>	7
1.1 Domeniile și etapele de bază privind inițierea unei afaceri în domeniul alimentației publice	7
1.2 Elaborarea conceptului companiei	9
1.3 Elaborarea brandului companiei	15
1.4 Elaborarea planului de afaceri al companiei	17
1.5 Elaborarea strategiei de marketing al companiei	19
1.6 Cadrul legislativ normativ pentru inițierea unei afaceri în alimentația publică	21
Concluzii la Capitolul 1.0	23
<b>2.0 OBIECTE ȘI METODE DE CERCETARE</b>	23
2.1 Obiecte de cercetare	23
2.2 Metode de cercetare	24
<b>3.0 REZULTATELE CERCETĂRII</b>	29
3.1 Situația actuală din sector	29
3.2 Rolul și influența populației asupra alimentației publice	34
3.3 Selectarea și elaborarea conceptului întreprinderii inițiate	39
3.4 Modelul și descrierea întreprinderii inițiate	43
3.5 Planul de afaceri	56
3.6 Pachetul de acte normative	59
<b>CONCLUZII</b>	68
<b>BIBLIOGRAFIE</b>	74

## BIBLIOGRAFIE:

1. Lucrarea ”Administrarea întreprinderilor din turism, comerț și servicii” Leuca Octavian Petru, Mocanu Ardelean, Universitatea ”Aurel Vlaicu” – Ardeal, Romania.
2. Philip Kotler, John Saunders, Garz Armstrong, Veronica Wong “Principiile marketingului”, Teora 2001, Ediție europeană
3. BALAURE V. Coordonator. *Marketing*. București, Ed. Uranus, 2003
4. ЛИКТАН, В.Т. Состояние и перспективы развития общественного питания Республики Тыва. Новосибирск, Сиб. УПК, 2003
5. САЛИЙ, В.В. *Услуги общественного питания*. Новосибирск, Сиб. УПК, 1999
6. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, Ciumac Jorj, The particularites of the clarification process with bentonite of the wine vinegar. The 9th international symposium. 5-6 september 2019, Galati, România, p. 60, ISSN 1843-5114.
7. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, Națibulina Maria. Influence of the edible coatings viscosity on organoleptic characteristics of walnut kernels. International Conference Modern Technologies in the Food Industry, Chisinau, Moldova, October 18-20, 2018, ISBN 978-9975-87-428-1 [https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag\\_file/113-114\\_5.pdf](https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/113-114_5.pdf)
8. Boiștean Alina, Chirsanova Aurica, POSSIBILITIES OF USING SOY PROTEINE ISOLATE FOR THE PACKAGING OF JUGLANS REGIA L. NUTS International Scientific Conference on Microbial Biotechnologi 4th edition, Chisinau, Moldova, October 11-12, 2018 ,p.75, ISBN 978-9975-3178-8-7
9. BOIȘTEAN Alina, CHIRSANOVA Aurica, Possibilities of using soy proteine isolate for the packaging of juglans regia l. nuts International Scientific Conference on Microbial Biotechnologi 4th edition, Chisinau, Moldova, October 11-12, 2018, ISBN 978-9975-3178-8-7
10. CALCATINIUC, Dumitru; GRITCO, Cătălina; CHIRSANOVA, Aurica; BOIȘTEAN, Alina. The impact of organic food on the moldavan market. In: *Microbial Biotechnology*. Ediția 4, 11-12 octombrie 2018, Chișinău. Chișinău, Republica Moldova: Institutul de Microbiologie și Biotehnologie, 2018, p. 76. ISBN 978-9975-3178-8-7. [https://ibn.idsi.md/vizualizare\\_articol/7233](https://ibn.idsi.md/vizualizare_articol/7233)
11. Capcanari Tatiana. Tehnologii de obținere a emulsiilor alimentare din amestec de uleiuri de floarea-soarelui și semințe de struguri. Autoreferatul tezei de doctor în tehnică. Specialitatea 05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare (Tehnologia produselor alimentației publice). Cu titlu de manuscris C.Z.U: 664.34:664.31. Chișinău, 2012
12. Tatiana Capcanari. КАПКАНАРЬ, Т. Изучение влияния общего содержания полифенолов на антиоксидантную активность экстрактов пряной зелени. В: Meridian Ingineresc. 2010, nr. 3, pp. 74-70. ISSN 1683-853X

13. Tatiana Capcanari. Incorporation of sweet pepper extracts to improve thermal stability of vegetable oil mixtures. Journal Food and Environment Safety of Ștefan cel Mare University of Suceava. Food Engineering. ISSN:2068-6609. EX ISSN 1842-4597. Volume X, Issue 2 – 2011, pp.13-18. <http://www.fia.usv.ro/fiajournal/index.php/FENS/article/view/355/353>
14. Tatiana Capcanari, Olga Deseatnicov, Daniela Paladi, Natalia Suhodol. Programa și indicațiile metodice cu privire la desfășurarea practicii și susținerea raportului de către studenții ciclului I – Licență, specialitatea 541.1 Tehnologia Alimentației Publice. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică – UTM”, 2017. - 54 p. Coli de tipar 3,25.
15. Camelia Vizireanu, Tatiana Capcanari, Rodica Dinică, Madalina Alexei, Livia Patrașcu. Prospects of using walnut (*Juglans Regia* L.) products to obtaining functional aliments. 79 Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті” частина 1. 15 – 16 квітня 2013 р. Київ НУХТ 2013. Pp. 64-65.
16. Tatiana Capcanari, Daniela Istrati, Felicia Dima, Camelia Vizireanu. Prospect of using the mixtures of sunflower and walnut oils for production of functional mayonnaise emulsions. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies. Timișoara. ISSN: 2069-0053 (print) (former ISSN: 1453-1399), Agroprint; ISSN (online): 2068-9551, 2015, pp. 296-301. [https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/4490346\\_A1\\_2014\\_Articol\\_Vizireanu\\_Capcanari\\_296-301.pdf](https://www.journal-of-agroalimentary.ro/admin/articole/4490346_A1_2014_Articol_Vizireanu_Capcanari_296-301.pdf)
17. Daniela Paladi, Tatiana Capcanari. Toxicologia și securitatea produselor alimentare. Note de curs, partea I. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2019. – 84 p. ISBN 978-9975-45-584-8. CZU 615.9+614.31(075.8), P 14. Coli de tipar 5,25.
18. DESEATNICOV, Olga, STURZA, Rodica, POPOVICI, Cristina, SUHODOL, Natalia, CAPCANARI, Tatiana. Maioneză. Brevet MD 317, A23L 1/24, A23L 1/221. Universitatea Tehnică a Moldovei. Nr. depozit: s 2010 0143. Data depozit: 2010.09.10. Data public.: 2011.01.31. In: BOPI. 2011, nr. 1.
19. Violina Popovici, Oxana Radu, Viacheslav Hubenia, Eugenia Covaliov, Tatiana Capcanari, Cristina Popovici. Physico-chemical and sensory properties of functional confectionery products with Rosa Canina powder. Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 4, 2019, ISSN 2313–5891 (Online) ISSN 2304–974X, p.815-827. DOI: 10.24263/2304- 974X-2019-8-4-12 <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.4.pdf>

20. Eugenia Boaghi, Tatiana Capcanari, Nina Mija, Olga Deseatnicova, Nicolae Opopol. The evolution of food products consumption in Republic of Moldova in the demographic transition period. Journal of Engineering Science. Chișinău, Vol. XXV, no. 4 (2018), pp. 74 – 81. ISSN 2587-3474. eISSN 2587-3482. [https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2019/03/JES-2018-4\\_74-81.pdf](https://jes.utm.md/wp-content/uploads/sites/20/2019/03/JES-2018-4_74-81.pdf)
21. RADU, Oxana, FUIOR, Adelina, CAPCANARI, Tatiana. The study of biological and nutritional potential of walnut oil. In: 79 Міжнародної наукової конференції молодих вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті». 2013, Kiev, P. 1. pp. 472-473.
22. RADU, Oxana, CAPCANARI, Tatiana. Uleiul din semințe de struguri – produs de perspectivă în fabricarea alimentelor funcționale. In: Conferința Tehnico-Științifică a Colaboratorilor, Doctoranzilor și Studenților, Universitatea Tehnică a Moldovei, 15-17 noiembrie, 2012. Chișinău, 2013, vol. 2, pp. 99-102. ISBN 978-9975-45-249-6. ISBN 978-9975-45-251-9 (Vol.2).
23. CHIORU Ana, PANAINTE Cristina, Irina POPA, Iana ȚISLINSCAIA, Aurica CHIRSANOVА. Bunele practici de instruire online. Enseignement mixte: motivation, attentes et perceptions des étudiants (témoignage). Conferința internațională CRUNT 2014. 24-27 septembrie 2014.
24. Chirsanova Aurica, Reșitca Vladislav - Influence du teneur du calcium sur les propriétés de texture de fromage. International Conference Modern Technologies in the Industry-2016”, (MTFI-2016), ISBN 978-9975-80-645-9, p.211-216.
25. Chirsanova Aurica, Reșitca Vladislav. Factori de bază ce influențează politicile alimentare și nutriționale la nivel internațional. Meridian ingineresc. Univestitatea Tehnică a Moldovei. Nr.3, 2013, ISSN 1683-853X. p.86-92.[https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare\\_articol/27531](https://ibn.idsi.md/ro/vizualizare_articol/27531)
26. Chirsanova, Aurica, Vladislav Reșitca, Alina Boiștean, and Boaghi Eugenia Covaliov. "Influența condițiilor de păstrare asupra conținutului unor micotoxine în nuci." *Meridian Ingineresc* 3 (2013): 63-75.
27. Chirsanova, Aurica. Analiza senzorială a produselor lactate : Ciclu de prelegeri, Univ. Tehn. a Moldovei, Fac. Tehnol. și Manag. în Industria Alimentară, Cat. Tehnol. și Organiz. Alimentației Publice.- Ch.: U.T.M., 2009.
28. Gheorghita D., Martiney-Alonso S., CHIRSANOVА A. Substitution de la matière grasse dans un fromage crème au chocolat. Proceedings of the International Conference MODERN TRECHNOLOGIES, IN THE FOOD INDUSTRY- 2016, 20-22 October, 2016. p. 406-411
29. Gîncu Ecaterina, Chirsanova Aurica. Determinarea proprietăților fizico-chimică ale făinii de topinambur (*Helianthus Tuberosus*). Conferința "25 de ani de reformă economică în Republica

Moldova: prin inovare și competitivitate spre progres economic" Chișinău, Moldova, 23-24 septembrie 2016. Pag. 323-326

30. GÎNCU, Ecaterina; CHIRSANOVA, Aurica; POPA, Irina; CALCATINIUC, Dumitru. Proprietățile fizico-chimice a făinii de topinambur (*helianthus tuberosus*). Conferința tehnico-științifică a colaboratorilor, doctoranzilor și studenților 2016. P. 440-443.
31. Gore E, Chirsanova A. La géosmine- molécule responsable du goût moisissureux des vins. Conferința tehnico-științifică a doctoranzilor, cercetătorilor și studenților. UTM, Chișinău. Volumul II. 2016, p.57.
32. Gutium, Olga; Ciumac, Jorj; Siminiuc, Rodica. Proprietățile funcționale ale făinii de năut (*Cicer arietinum l*). Modern Technologies in the Food Industry, 2016. p.194-197. p.207-213. ISBN:978-9975-87-138  
Disponibil:[http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/6976/MTFI\\_2016\\_pg207-213.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repository.utm.md/bitstream/handle/5014/6976/MTFI_2016_pg207-213.pdf?sequence=1&isAllowed=y)  
<http://repository.utm.md/handle/5014/1601>
33. Jorj Ciumac, Aurica Chirisanova, Vladislav Reșitca. Technologie culinaire. ISBN 978-9975-87-563-9. 2020. CZU 641.5(075.8). Aporbat spre editare la Senatul UTM din 26.11.2019. 201 p.
34. Ciumac, Jorj; Reșitca, Vladislav; Chirisanova, Aurica; Capcanari, Tatiana; Boaghi, Eugenia. Общая технология пищевых производств. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2019. – 435p. ISBN 978-9975-45-582-4. CZU 663/664(075.8), O-280. Coli de tipar 54,5.
35. Chirisanova, Aurica ; Capcanari, Tatiana ; Prelucrarea sanitară în cadrul unităților de alimentație publică. INSTRUCȚIUNI.Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2018. – 33p. ISBN 978-9975-45-559-6. CZU 613.6:663/664(083.13), C 45. Coli de tipar 4.125.
36. Ciumac, Jorj; Reșitca, Vladislav; Chirisanova, Aurica; Capcanari, Tatiana; Boaghi, Eugenia. Tehnologia generală a produselor alimentare. Îndrumar metodic pentru efectuarea lucrărilor de laborator. Chișinău, Editura „Tehnică – UTM”, 2019. – 147 p. ISBN 978-9975-45-586-2. CZU 663/664.0(076.5), T 32. Coli de tipar 9,18.
37. Paladi, Daniela; Chirisanova, Aurica ; Mija, Nina; Capcanari, Tatiana. Toxicologie și securitate alimentară. Îndrumar metodic pentru îndeplinirea lucrărilor de laborator. CHIȘINĂU: Editura „Tehnică – UTM”, 2017. - 45 p. Coli de tipar 2,8.
38. Popovici, Cristina ; Deseatnicova, Olga ; Chirisanova, Aurica. Tehnologia produselor alimentației publice : Culegere de fișe tehnologice / red. resp.: Cristina Popovici ; Univ. Tehnica Mold., Fac. Tehnol. Alimentelor, Dep. Alimentație și Nutriție. – Ch.: Tehnica – UTM, 2017.– 88 p.

39. Попович, К. Десятникова, О. И., Кирсанова А. И. Технология производства продукции общественного питания : Сб. технол. карт /отв. ред.: К. М. Попович ; Техн. Унив. Молдовы, Фак. Пищевых Технологий, Деп. Продовольствия и Питания – Ch.: Tehnica – UTM, 2017. – 91 р.
40. Micleușanu Sanda, Croguennec Thomas., CHIRSANOVA Aurica. L'imagerie de la micelle de caséine par microscopie à force atomique. Proceedings of the International Conference MODERN TECHNOLOGIES, IN THE FOOD INDUSTRY- 2016, 20-22 October, 2016. p. 418-423
41. Siminiuc, Rodica. Distribuția granulometrică a făinii de soriz. Conferința jubiliară tehnico-științifică a colaboratorilor, doctoranzilor și studenților consacrată celei de-a 50-a aniversări a UTM., 20-21 octombrie 2014. V. 2, UTM. Chișinău: Tehnica\_UTM, 2015. Disponibil: <http://cris.utm.md/handle/5014/628>
42. Siminiuc, Rodica; Chirisanova, Aurica. L'impact de plantago ovata sur les indices de qualité des produits de boulangerie sans gluten. Colloquium Francophone for Healthy LifeStyle of Youth. Publication date 2018/5/31. Vol. 10. P.95. ISBN 978-973-744-672-5.[https://www.researchgate.net/profile/Alina\\_Petrache2/publication/330514840\\_HOMEOPATHY-COULD-BE-THE-SOLUTION/links/5c45abf3458515a4c7356d9b/HOMEOPATHY-COULD-BE-THE-SOLUTION.pdf#page=102](https://www.researchgate.net/profile/Alina_Petrache2/publication/330514840_HOMEOPATHY_COULD_BE_THE_SOLUTION/links/5c45abf3458515a4c7356d9b/HOMEOPATHY-COULD-BE-THE-SOLUTION.pdf#page=102).
43. Siminiuc, Rodica; Coșciug, Lidia. Impact of decortication of sorghum oryzoidum on glycemia. Modern Technologies in the Food Industry, 2018. p. 109-112.pdf. ISBN: 978-9975-87-428-1.
44. Siminiuc, Rodica; Coșciug, L. et al. The effect of dehulling and thermal treatment on the protein fractions in soryz (Sorghum oryzoidum) grains (2012). *The Annals of the University Dunarea De Jos of Galati. Fascicle VI - Food Technology* 36 (1), p. 97-103. ISSN: 1843-5157. Disponibil: <https://www.gup.ugal.ro/ugaljournals/index.php/food/article/view/2280>.
45. Siminiuc, Rodica; Gutium, Olga; Reșitca, Vladislav; Chirisanova, Aurica. Analiza senzorială și controlul fizico-chimic al produselor alimentației publice. Savoarea. 75 p. Suport de curs. Chișinău Editura „Tehnica–UTM” 2016. Disponibil: <http://www.repository.utm.md/handle/5014/15390>
46. SiminiucR., Chirisanova A., Coșciug L. Research of quality changes of gluten-free cookies of soryz flour (Sorghum oryzoidim) durig the storage, Papers of the Sibiu Alma Mater University Conference, Fifth Edition 24-26 March 2011, ISSN 2064-1423, 106-112 pag
47. Turtă C., Mereacre V., Șova S., Produis D., Usatîi A., Rudic V., Topală L., Calcatiniuc A. Trimetanol-hexakis- $\mu$ -tricloracetato (O, O')- $\mu$ 3-oxo-difier(III) mangan(II), care manifestă proprietăți

- de stimulator al productivității biomasei de tulpini de drojdii din genul Rodotorula. MD 2283 G2. Buletinul Oficial de proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 2003.
48. Usatii A., Borisov T., Calcatiniuc A., Șirșov T. Tulpina Sporobolomyces pararoseus – sursă de lipide. MD 892 G. Buletin Oficial de Proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 1997.
49. Usatii A., Calcatiniuc A., Grosu L., Șirșov T. Procedeu de extracție a lipidelor din drojdii. MD 1930 G2. Buletinul Oficial de Proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 2002.
50. Usatii A., Calcatiniuc A., Șirșov T., Rudic V., Gulea A., Borisov T. Mediu nutritiv pentru cultivarea drojdiei Sporobolomyces pararoseus. MD 1328 G 2, 1999.09.30. Buletin Oficial de Proprietate Industrială (BOPI), Chișinău, 1999.
51. Usatii Agafia, Molodoi Elena, Moldoveanu Tamara, Topală Lilia, Calcatiniuc Aurica, Screningul drojdiilor de perspectivă pentru biotehnologii de producere a sterolilor. Buletinul Academiei de Științe a Moldovei. Științele vieții. Nr.3. 2007. p.106-111.
52. Usatii Agafia, Topală Lilia, Chirița Elena, Calcateniuc Aurica, Borisova Tamara. Productivitatea, lipidogeneza și carotenogeneza drojdiei Rhodotorula gracilis-CNM-YS-III/20 la cultivarea în prezența compușilor coordinativi ai Mo (IY). 2003.
53. Бойштян Алина,. Кирсанова Аурика. Влияние озонирования и технологических обработок на количество остаточных пестицидов в овощах. the 8th International Specialized Scientific and Practical Conference September 12, 2019 Kyiv, Ukraine , p.68, ISBN 978-966-612-227-1
54. <http://lex.justice.md/md/326009/>
55. [http://lex.justice.md/document\\_rom.php?id=31F78466:F488FAF1](http://lex.justice.md/document_rom.php?id=31F78466:F488FAF1)
56. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=331169>
57. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334620>
58. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=335823>
59. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=342978>
60. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=348201>
61. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708>
62. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=325940>
63. <http://lex.justice.md/md/341401>
64. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=331169>
65. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=334708>
66. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=325940>
67. <http://lex.justice.md/md/341401>
68. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=331169>
69. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=313238>

70. БАЛЫНСКИЙ, Андрей. *Методология научных экономических исследований*. Учеб. К. : Изд-во MARKETING PLUS, 2005
71. ИОНОВА, А. Ф.; СЕЛЕЗНЕВА Н. Н. *Финансовый анализ* : учебник. М. : ТК Велби, Изд-во Проспект, 2006.
72. Raport privind activitatea Direcției Generale Comerț, alimentație publică și prestări servicii pentru anul 2017
73. Rețeaua unităților comerciale și de prestări servicii sociale amplasate pe teritoriul municipiului Chișinău (2005-2018), Direcția Generală Comerț
74. Repartizarea pe tipuri de unități ale alimentației publice mun. Chișinău (2005-2018), Direcția Generală Comerț
75. Amplasarea unităților de alimentație publică pe sectoare din mun. Chișinău 2018, Direcția Generală Comerț
76. Analiza pieței de alimentație publică din municipiul Chișinău și tendințe de dezvoltare, Olga TABUNȘCIC, Lect. univ., drd., ASEM, 2017
77. Alegerea strategiei de marketing în domeniul comerțului și alimentației publice ca o condiție a perfecționării cadrului normativ, Sergiu PETROVICI (profesor universitar, doctor habilitat); Doina TĂZLĂVAN (doctorandă, Universitatea Cooperativă Comercială din Moldova), UCCM, Revista / Journal „ECONOMICA” nr. 2 (84) 2013
78. Proiect tehnologic ”Cantină școlari 130 locuri”, Prof. Istrati Daniela, Universitatea Dunărea de Jos, Galați.
79. [http://www.legis.md/cautare/getResults?doc\\_id=49126&lang=ro](http://www.legis.md/cautare/getResults?doc_id=49126&lang=ro)
80. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=354562>
81. <http://lex.justice.md/index.php?action=view&view=doc&lang=1&id=335616>

