

Pe principiul, cetățeanul nostru, supusul nostru, unii consilieri au votat taxe astronomice pentru 2017!

21 decembrie 2016 17:50

Ședință de Consiliu Local destul de tensionată, astăzi, începând cu ora 10.00. Ordinea de zi a cuprins proiecte de hotărâre importante atât pentru persoanele fizice, cât și pentru agenții economici pe care îi așteaptă câteva surprize neplăcute în 2017!

Două ore: de atât au avut nevoie consilierii locali din Mangalia pentru a aproba proiectul de hotărâre privind valoarea taxelor și impozitelor pe anul viitor. Impozite care, potrivit consilierilor ALDE, sunt și de 200% mai mari în unele cazuri. Proiectul, tot potrivit aleșilor din echipa ALDE, este unul supus eșecului, întrucât, în cadrul ședinței, au fost semnalate de către aceștia, numai puțin de 12 erori în redactarea valorilor taxelor și impozitelor, care încalcă flagrant Codul Fiscal în vigoare, fapt care ar urma să îi aducă anularea de către Prefectură și de către instanțele de judecată.

Prima nemulțumire a unei părți a aleșilor locali a vizat faptul că proiectul, deși unul ce trebuia supus opiniei publice și dezbătut cu cel puțin o lună înainte de trecerea prin Consiliu, a fost ținut "la secret". Pe site-ul primăriei acesta a fost postat în urmă cu câteva zile, nefiind comunicat nici consilierilor local și nici presei locale. În ceea ce privește conținutul său, în cadrul întâlnirii de astăzi consilierul local Dragoș Bociog a semnalat circa 12 erori care "încarcă" taxele și impozitele către populație și agenții economici, depășind cotele maxime admise de Codul Fiscal.

Acesta a și dat mai multe exemple, printre care impozitarea cu de 210% mai mult decât anul acesta, a unor terenuri aflate la periferia orașului!

Reamintirea, de către Dragoș Bociog, deși este vizibilă pentru toată lumea, a faptului că Mangalia nu se află în plin avânt economic, ci, dimpotrivă, pierde anual tot mai mulți întreprinzători, care se văd nevoiți să-și închidă afacerile, din cauza taxelor mari, nu a impresionat aleșii locali care au votat așa cum își fixaseră în plan de la bun început. Astfel, proiectul a trecut fără votul ALDE, dar și fără cel al PSD, grupul social democrat având câteva amendamente, care nu au primit însă girul PNL-UNPR.

Consilierii au mai aprobat, la foc continuu, o serie de concesiuni de terenuri, organigrama și statul de funcții al Complexului Cultural Callatis și Spitalului Municipal, dar și modificarea cuantumului chiriei titularilor de contracte de la blocurile ANL pentru prima jumătate a anului 2017.

În privința Complexului Cultural, s-a decis vacantarea postului de șef al Muzeului, întrucât persoana care îl ocupa nu dăduse concurs, ci primise atribuțiile de conducere prin delegare. Alte modificări vizează apariția a numeroase posturi noi pentru diverse activități, cum ar fi evenimente, care nu vor presupune decât cheltuieli mai mari cu salariile, în condițiile în care Mangalia nu beneficiază de nicio manifestare cultural-artistică! Nici în timpul verii și nici acum, în pragul Sfințelor Sărbători de Crăciun și Anul Nou... Dar când ai majoritatea în Consiliu, nimic nu mai contează. Nici măcar cei care i-au trimis pe aleșii locali pe scaunele lor calde și avantajoase.

Avarie RAJA pe bulevardul Mamaia, strada Unirii și strada Pescarilor din Constanța

21 decembrie 2016 17:50

Pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele de alimentare cu apa, din municipiul Constanta, cu diametrul de 200 mm, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile astazi, 21 decembrie 2016, in intervalul 10,00 – 17,30. Sun afectati consumatorii din zona delimitata de b-dul Mamaia – str. Unirii – str. Pescarilor – str. Ciprian Porumbescu – b-dul Mamaia. Initial, s-a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in vedere temperaturile scazute si debitul mare de apa, a fost necesara sistarea furnizarii apei potabile.

Ne cerem scuze față de constănțenii afectați de această avarie și îi asigurăm că echipele noastre de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de reparații și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Avarie RAJA în localitatea Ovidiu

21 decembrie 2016 17:50

Pentru remedierea unei avarii la una din conductele principale de alimentare cu apă, cu diametrul de 500 mm, din localitatea Ovidiu, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi – 21 decembrie 2016, în intervalul 09,00 – 12,00. Sunt afectați consumatorii din Ovidiu, de pe partea dreapta a localității, pe sensul de mers către Mihail Kogălniceanu.

Ne cerem scuze față de abonații afectați de această lucrare și îi asigurăm că echipele de intervenție fac tot posibilul pentru finalizarea reparațiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

**Atenție la ce cumpărați!
Crăciun cu preparate din
carne realizate tradițional
sau Crăciun cu preparate din
carne fabricate în sistem
industrial?**

21 decembrie 2016 17:50

Apropierea sărbătorii Crăciunului presupune parcurgerea unor ritualuri menite să asigure deplina plăcere a sărbătorii, între care procurarea cărnii necesare pentru bucatele de pe masa de Crăciun. Lumea orașului a redus acest ritual la căutarea celor mai bune magazine și oferte de preparate din carne, încărcarea frigiderului cu cantitățile de la ofertă, aproape în toate cazurile mult mai mari decât cele potrivite pentru un meniu îndestulat din zilele Crăciunului.

Preparatele tradiționale de Crăciun

Bucatele tradiționale de pe masa de Crăciun se prepară din carne de porc proaspătă, carne afumată și carne în untură. O primă etapă în prepararea bucatelor de Crăciun este legată de prepararea cârnaților, care se fac chiar a doua zi, după ce intestinele și membranele necesare au stat cu sare și alte amestecuri măcar 24 de ore pentru pierderea mirosului specific. La tranșarea / împărțirea porcului se separă carnea pentru afumat (spinarea, costițele, slănina, mușchiuleții, jambonul, spata (umărul) de părțile din care se face piftia (picioarele și capul) și carnea de tocat.

Carnea de tocat se scoate din părțile moi de la piept și de la spate, de la capetele mușchiului, de la ceafă și de la pulpă.

Sarmalele în foi de varză sunt nelipsite de la masa de Crăciun, dar și de la oricare altă sărbătoare tradițională. Se prepară din carne tocată (tradițional – porc, mai recent – amestec vită și porc), orez, ceapă călită, varză murată, grăsime, suc de roșii (în unele zone nu este specific), condimente (piper, foi de dafin, cimbru, mărar), sare. Umplutura (carnea tocată, orezul spălat, ceapa călită, sucul de roșii etc.), puțin călită, se pune în foi de varză acră, desărate anterior circa o oră, se învelesc, se pun în vasul de fiert pe strat subțire de varză acră tocată, se zidesc compact și se pun la fiert domol până se înmoaie foaia de varză. Cele mai gustoase sarmale se fierb în vase ceramice, la cuptor, iar cunoscătorii știu că sarmalele de neuitat sunt acelea care au fost fierte scurt măcar o dată în plus în ziua punerii la masă și dacă printre sarmale au fost bine așezate și felii de afumătură (slăninuță, costiță). Consumatorii contemporani servesc sarmalele cu smântână și, neapărat, cu ardei iute.

Carnea de porc și cârnații în untură se prepară din carne (pulpă, spată) și cârnați de porc, în stare proaspătă sau puțin afumate și untură de porc, folosind condimente specifice (boabe de ienibahar, foi de dafin) și sare. Cunoscută sub denumirea de *carne la garniță* (vas din tablă, emailat), este foarte bine apreciată de toate categoriile de consumatori, constituind un aliment minunat de care te poți bucura până

vara târziu, servită atât ca atare, dar și înfierbântată la tigaie, alături de ouă, varză, fasole etc. Se prepară simplu: carnea și cârnații se taie în bucăți mari, apoi se adaugă numai carnea în untură fierbinte și se frige la foc mic până la două ore, cârnații adăugându-se după scoaterea cărnii și prăjindu-se doar o jumătate de oră. După așezarea în vas, se adaugă untura topită, se acoperă și se trece la rece pentru păstrare. La câteva săptămâni se recomandă reîncălzirea, pentru a preveni oxidarea (râncezirea).

Cârnații de carne se pregătesc din carne tocată de porc (tot mai mult se practică amestecarea cu carne de vită), slănină dată prin mașina de tocat și condimente (piper, boia, sare, dar și usturoi, cimbru, coriandru etc.); umplutura se trage în mațele subțiri. Cârnații se pun la uscat 1-2 zile, apoi la afumat. În unele zone se prepară și cârnați fără slănină, doar cu carne (dar și cu ceapă, cu orez, cu cartofi), care se fierb. Cârnații fierți se servesc reci, ca aperitiv, cei afumați se servesc calzi (la grătar, tigaie etc.), fie ca aperitiv cald, fie ca fel de mâncare cu garnitură și murături.

Cârnații cu sângerete se pregătesc din carne grasă și organe (ficat, plămâni, inimă, rinichi, șorici), sângerete (raport circa 1:10), condimente și sare. Se fierb, se păstrează la rece și se servesc la aperitivul rece.

Caltaboși sunt preparați în intestinul gros. Umplutura se compune din inimă și plămâni, fierte, puțină carne tocată, ceapă călită și condimente; se prepară caltaboși cu sângerete, dar și fără sângerete. Caltaboșii se servesc, de regulă, rumeniți în untură ori ulei, sau fierți și răciți. În unele părți ale țării se prepară caltaboși în care se pune și orez (dar și carne de la gușă), care se fierb și se servesc reci, ori se prăjesc la tavă și se servesc ca friptură cu garnitură.

Chișca este un preparat tradițional vechi tras în stomac de purcel, cu conținut din felii de carne de porc (feliile căptușesc în lung interiorul membranei), tocătură din carne și ficat fierte sumar amestecată cu slănină tăiată cubulețe și cu condimente, adăugată pe mijlocul stomacului. Se coase și se fierbe în apă condimentată timp de două ore, se scoate din

apă, se răcește și se afumă. La masă, se servește rece, tăiată transversal în felii subțiri.

Jambonul este o specialitate transilvăneană, unde a ajuns din centrul Europei. Se prepară din piciorul (din față sau din spate) întreg, care se curăță de grăsime, se pune la zvântat la rece trei-patru zile, apoi se pune într-un vas de lemn, se freacă bine cu un amestec din sare, zahăr și silitră (azotat de potasiu; frăgezește, conservă și menține culoarea roșie a cărnii); după o săptămână, se acoperă cu o saramură, fiartă și puțin răcită, din aceeași compoziție. Carnea se ține sub o greutate și se întoarce des. După trei săptămâni se zvântă la rece și se afumă două-trei zile. Jambonul se servește ca aperitiv rece sau ca fel de mâncare cu garnitură.

Jumările de porc (jumeri sau jumere) sunt cea mai modestă parte a preparatelor de la tăierea porcului. La extragerea grăsimii de porc rezultă de fapt două produse: jumările și untura. Grăsimea de porc se taie în cuburi cu latura de aproximativ 4 centimetri, se pune la foc într-un vas cu 1-2 căni de apă, pentru a preveni lipirea inițială a bucăților de grăsime (apa se va evapora pe parcurs), se adaugă sare, se topește la foc mic aproximativ o oră, când jumările sunt rumenite și plutesc în untura rezultată, apoi se scot jumările și se sarează. Jumările se consumă ca atare, ca aperitiv de iarnă, alături de alte preparate sau se pot folosi la rețeta de pogăcele.

Mușchii (mușchii mari, mușchiulețul) se fierb în apă fierbinte, sărată și condimentată; în partea a doua a fierberii se adaugă vin alb sec. Se scot și se usucă în curent de aer rece timp de o săptămână. Eventual se afumă câteva ore, pentru păstrare mai îndelungată. Se servesc ca aperitiv rece, împreună cu ouă prăjite, ouă ochiuri etc.

Pastrama se prepară din fâșii de carne macră frecate cu un amestec din sare, piper, cimbru, boia, usturoi, silitră, puse într-un vas emailat sau ceramic și păstrate sub presare timp de câteva zile la temperatura camerei (circa 20 °C), după care se afumă rece două-trei zile. Este un foarte bun aperitiv

rece.

Piftia de porc (răciturile) reprezintă un preparat foarte apreciat la masa de Crăciun și de Revelion, ca și la orice masă festivă tradițională. Cu toate că este un aperitiv notoriu, în unele părți ale țării (Oltenia de nord, de exemplu) este considerată fel de mâncare și se servește tradițional alături de sarmale, împreună cu turtă din mălai. Baza preparării piftiilor o constituie ciolanul cu șorici și picioarele (ultima terminație, cu unghii), care se fierb foarte molcom cu legume (ceapă, morcov) și condimente (foi de dafin, piper, sare) până se desprinde carnea de pe oase și lichidul devine lipicios. După tragerea de pe foc și răcirea ușoară, se adaugă usturoi pisat, se strecoară și se pune în vase, întâi carnea, apoi lichidul. Se servește din vas, ori răsturnată pe o farfurie, simplă ori cu hrean, smântână etc.

Slănina este una din cele mai sănătoase alimente pentru cine depune activitate fizică și are un metabolism integru. Are efecte benefice pentru numeroase neajunsuri de sănătate, fiind un adevărat aliment-medicament. Se prepară în variate feluri: crudă, fiartă, afumată sau tratată mixt (fiartă și afumată). **Slănina crudă** este slănina groasă, tăiată în fâșii înguste și lungi frecate copios (uscat, nu saramură!) cu sare grunjoasă amestecată cu salpetru (azotat de sodiu sau de potasiu; vezi silitra, la Jambon). Fâșiile se suprapun fără goluri într-un vas de lemn și se acoperă cu o greutate. După zece zile, bucățile se scot și se reasează, în cruce, acoperindu-le cu greutate, pentru încă zece zile. La final, se scot și se atârnă la loc uscat și rece. E tare bună la aperitiv, cu ceapă, usturoi, muștar etc. **Slănina afumată** se sarează pentru câteva (trei-patru) zile, se pune pentru o zi la zvântat, apoi se afumă la rece (max. 20 °C) alte câteva (trei-patru sau mai multe) zile. *Slănina fiartă* se sarează trei-patru zile, apoi se pune la fiert în apă condimentată (foi de dafin, piper, usturoi, coriandru, puțin oțet etc.) ori alt lichid (vin, zeamă de varză, chiar borș), la foc mic; se fierbe până se pătrunde (proba cu furculița). Se lasă la răcit

în lichid, apoi se scoate și se păstrează la rece. Se poate condimenta cu boia de ardei, mujdei etc. O delicatesă! *Slănina cu boia* se poate prepara nefiartă: se ține la sare cu salpetru câteva zile, întoarsă mereu, apoi se șterge sarea și se trage prin boia de ardei (dulce sau în amestec dulce-iute) și se pune la fum câteva zile.

Șunca este un preparat foarte apreciat din carne de porc împănată cu grăsime. În urmă cu un secol însemna slănină fiartă cu mirodenii și afumată. Pentru preparare nu se îndepărtează șoriciul, bucata de carne se freacă cu sare, silitră și coriandru și se lasă la răcoare circa zece zile, întorcându-se la câteva zile. Se afumă timp de circa o săptămână. În varianta *crudă* (*șuncă de Westphalia*). se servește crudă, tăiată felii subțiri; în varianta *fiartă* (*șuncă de Praga*), se curăță cu un cuțit de fum, apoi se fierbe în apă fierbinte condimentată (ceapă, piper, foi de dafin) sau în zeamă de varză. După fierbere (testul furculiței) și răcire, se curăță de șorici. Se servește rece, feliată foarte subțire.

Toba este preparatul care are mare trecere nu doar la masa de Crăciun, ci în orice perioadă a anului, mai ales dacă e frig. Se prepară din capul porcului (care este principala sursă), ceafă, slănină, organe (ficat, inimă, rinichi), dar și limbă, urechi, picioare și șorici, bine condimentate și masate într-un stomac de porc. Capul, șoriciul și urechile se curăță bine, se spală și se fierb până se desprinde carnea de pe os și lichidul este lipicios; carnea, slănina și organele se fierb separat. După ce au fiert bine, toată carnea desprinsă de pe oase, slănina, urechile etc. se taie bucăți mari, se condimentează (sare, foi de dafin, piper, usturoi) și se omogenizează cu lichid strecurat de la fiertul căpățânii și picioarelor. Stomacul, curățat, frecat, spălat și umplut se leagă / coase la capete și se fierbe în lichidul cald de la fierberea cărnii (nu cel de la fierberea organelor), cu condimente, circa două ore. Se pune apoi la presat circa trei zile și, eventual, la afumat. Este un aperitiv rece deosebit. Pentru umplutura variantei *tobă cu sânge* se folosește cam 0,5

l sânge, dar și ceapă călită în untură și orez aproape fiert, iar în supa de fierbere a cărnii se pune morcov, ceapă și foi de dafin. La varianta *tobă cu aspic* se folosește carne slabă, slănină, șorici, picioare și limbă întreagă (care rămâne pe mijlocul umpluturii), golurile se umplu cu zeama (aspicul) în care a fiert carnea (testul degetelor), iar ca membrană se poate folosi și vezica porcului.

Asociația Pro Consumatori (APC România) a achiziționat, în prima parte a lunii decembrie, a.c., preparate din carne fabricate în sistem industrial, specifice Sărbătorii Sfinte a Crăciunului, în vederea realizării unui studiu prin care să atragă atenția în ceea ce privește diferența dintre produsele din carne tradiționale și cele realizate în sistem industrial.

Carnea tocată pentru sarmale fabricată industrial conține **3 aditivi alimentari**: acid ascorbic, ascorbat de sodiu și carmin de cochilii. La cele mai multe produse nu se menționează procentul de carne de porc din acest tip de produs, având în vedere faptul că în compoziția acestui produs se mai găsesc: orez, ceapă deshidratată, pastă de tomate și zaharuri. Produsul conține sare iodată și are termen de valabilitate 3 zile. Sarea iodată nu mai este obligatorie în produse de acest gen.

Amestecul de carne tocată de porc și vită fabricat industrial conține **3 aditivi alimentari**: citrați de sodiu, acetati de sodiu și ascorbat de sodiu. Acest tip de produs, în general, conține 94% carne, în proporții egale din cele două specii, adică 47% porc și 47% vită, diferența până la 100% fiind completată de apă, zaharuri și aditivi alimentari. Termenul de valabilitate este de 3 zile.

Caltaboșul fabricat industrial conține **5 aditivi alimentari**: difosfat de sodiu, glutamat monosodic, acid ascorbic, eritrobat de sodiu și nitrit de sodiu. Producătorii nu menționează procentul de carne de porc și organe de porc, în compoziția acestui tip de produs se mai găsește sare (2,3 grame/100 grame produs), amidon, proteină vegetală din soia și

zaharuri (1,5 grame/100 grame produs).

Toba, produs fabricat industrial, conține **3 aditivi alimentari**: ascorbat de sodiu, citrat de sodiu și glutamat monosodic. De obicei, producătorii nu menționează procentul de carne de porc și organe de porc. În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: șorici, gelatină, zaharuri și condimente (nu se specifică denumirea acestora).

Lebăruș fabricat industrial conține **6 aditivi alimentari**: mono și digliceridele acizilor grași, acid ascorbic, caragenan, carmin, glutamat de sodiu și nitrit de sodiu. De cele mai multe ori, producătorii nu menționează cantitatea de ficat. În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: apă, slănină, șorici, cazeină, zaharuri, soia și condimente (fără a menționa tipul acestora).

Chiftele fabricate industrial conțin **8 aditivi alimentari**: arome, acid ascorbic, carmin de cochilii, citrați de sodiu, acetati de sodiu, ascorbat de sodiu și bicarbonat de sodiu. De obicei, producătorii nu menționează cantitatea de carne din acest tip de produs. Produsul mai conține: apă, sare iodată, ceapă deshidratată, pătrunjel și zaharuri.

Cârnații proaspeți din carne de porc fabricați industrial conțin **6 aditivi alimentari**: E 252, E 262, E 300, E 551, E 120 și E 160c. De cele mai multe ori, producătorii nu menționează cantitatea de carne din acest tip de produs. Produsul mai conține: apă, sirop de glucoză din grâu și condimente (nu sunt menționate tipul acestora).

Slăninuța afumată fabricată industrial conține **6 aditivi alimentari**: E 450 (difosfați – emulgatori), E 451 (trifosfat pentasodic – emulsificator), E 316 (erithorbat de sodiu – antioxidant), E 407 (caragenan – agent de îngroșare), nitrit de sodiu și monoglutamat de sodiu. Acest tip de produs mai conține: apă, sare, zaharuri, condimente (nu se menționează tipul) și fum din lemn de cireș.

Șunca, produs fabricat industrial, conține **4 aditivi alimentari**: tri-polifosfați de sodiu, caragenan, nitrit de sodiu și carmin. De obicei, producătorii menționează

procentul de carne de porc (circa 85%). În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: apă, amidon, sare neiodată, maltodextrină, condimente și arome.

Pastrama de porc afumată este un produs fabricat industrial care conține 10 aditivi: difosfați, trifosfați, ascorbat de sodiu, acid ascorbic, izoascorbat de sodiu, caragenan, glutamat monosodic, citrat de sodiu, nitrit de sodiu și acetat de sodiu. De asemenea, mai găsim în compoziția acestui tip de produs și pulpa de porc, apă, sare, zahăr, dextroză, maltodextrină, proteină vegetală din soia, condimente naturale și aroma de carne.

Mușchiul file, produs fabricat industrial, conține 3 **aditivi alimentari**: ascorbat de sodiu, citrat de sodiu și glutamat monosodic. De obicei, producătorii nu menționează procentul de cotlet de porc. În compoziția acestui tip de produs se mai găsesc: șorici, gelatină, zaharuri și condimente (nu se specifică denumirea acestora).

Jambonul, produs fabricat industrial, conține 8 **aditivi alimentari**: lactat de sodiu, difosfați, trifosfați, polifosfați, gumă de xantan, eritorbat de sodiu, nitrit de sodiu și acid lactic. De obicei, producătorii menționează procentul de pulpă de porc (circa 85%). În compoziția acestui tip de produs se mai găsește: apă, sare, amidon, proteină vegetală din soia și aromă.

„Multe produse alimentare pe bază de carne vândute în această perioadă nu sunt etichetate corespunzător sau nu conțin ingredientele specifice denumirii tradiționale a alimentelor consumate la masa de Crăciun. Astfel, consumatorii sunt informați greșit despre preparatele din carne pe care le cumpără. Pentru a lua decizia de cumpărare a produselor din carne, consumatorii nu au altă opțiune decât aceea de a se baza pe etichetele acestora. Consumatorii se așteaptă ca eticheta să reflecte cu exactitate conținutul și calitatea produsului, lucru care nu se întâmplă în cele mai multe situații. Folosirea aditivilor alimentari a devenit o practică obișnuită din partea producătorilor de produse alimentare.

Consumatorii trebuie să evite alimentele cu aditivi, deoarece creează mari probleme de sănătate pe termen lung. Aceștia au numai un rol tehnologic, adică „acoperă” calitatea scăzută a ingredientelor principale din compoziția produselor alimentare, creând percepții false privind anumite caracteristici organoleptice, cum ar fi aspectul, prospețimea, culoarea, gustul și aroma.” **a declarat Conf. Univ. Dr. Costel Stanciu – președinte APC România**

„Globalismul a avut contribuția sa în ultimele două-trei decenii în împestrițarea tradițiilor din toate țările: migrația mondială a determinat fireștile difuzii culturale, care, într-o primă fază evidențiază un exces de varietate, dar pe termen lung sunt de așteptat fenomene de consonanță, uniformizări, alinieri, măcar parțiale. Consumatorul contemporan are de unde alege. Problema care apare este legată de satisfacția pe care o simte consumatorul în fața acestei oferte, satisfacție care este neapărat legată de orizontul dorințelor sale. Este firesc să fie o diferență de satisfacție între cei care știu tradiția Crăciunului și au așteptări în această privință, și cei care nu au acest orizont format, orientându-se aproape exclusiv după mesajul promoțional al producătorilor.” **Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.**

Avarie Enel la stația Palas

21 decembrie 2016 17:50

În această dimineață – 20 decembrie 2016, în intervalul 08,45 – 09,00, în urma unei avarii Enel, Stația de pompare și

tratare Palas, de pe b-dul Aurel Vlaicu a rămas fără energie electrică, motiv pentru care stația nu a funcționat. În aceste condiții, abonații din cartierele Energia, Baba Novac, CET, Viile Noi, Medeea, Palas, Km4-5, Km5, Poarta 6, Abator, Gara, Casa de Cultura, Inel I si Inel II, practic aproape jumătate din oras, au ramas fara apa potabila. Imediat au fost anuntati reprezentantii Enel, care au reusit alimentarea cu energie a statiei pe o alta linie de inalta tensiune. Imediat, s-au facut manevrele de vane necesare la statia Palas si s-a repornit pomparea spre zonele afectate. Avand in vedere debitul, dar si zona mare deservita, abonatii afectati vor avea apă la robinete la presiuni normale in jurul orei 09,45.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou

21 decembrie 2016 17:50

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților, că în perioada sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou, dispeceratul, echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către telefoanele dispeceratului 0241/66.44.44 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care-și va modifica programul de lucru pentru perioada sărbătorilor este cel al casierilor RAJA. Astfel, abonaților interesați să-și achite facturile la apă potabilă și canalizare le facem cunoscut faptul că programul casieriilor RAJA va fi următorul:

Sâmbătă – luni, 24 – 26 decembrie 2016: închis;

Marți – vineri, 27 – 30 decembrie: program normal;

Sâmbătă – luni, 31 decembrie – 02 ianuarie: închis;

Singura casierie care va fi deschisă sâmbăta, în datele de 24 și 31 decembrie 2016, va fi casieria de pe strada Răscoalei 1907 din municipiul Constanța, care va avea program normal: 08,00 – 13,00.

Începând de marți, 03 ianuarie 2016, casieriile își vor relua programul normal de lucru.

"Dobrogea – mozaic etnic"

21 decembrie 2016 17:50

Sâmbătă, 17 decembrie 2016, la ora 12:00, Căminul Cultural al comunei 23 August a găzduit a doua ediție a Festivalului "Dobrogea-mozaic etnic", faza locală. Evenimentul face parte din proiectul educativ cu același nume, al cărui scop este de a promova tradițiile și obiceiurile etniilor conlocuitoare dobrogene.

La invitația lansată de Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August au răspuns: Școala Gimnazială nr.1 Limanu, Școala Gimnazială nr.1 Albești, Liceul Teoretic Negru-vodă, Școala Gimnazială "Gala Galaction" Mangalia, Școala Gimnazială nr.1 Mangalia, Colegiul Economic Mangalia, Școala Gimnazială

"Serghei Esenin" Ghindărești. Programul a cuprins dansuri tradiționale rusești, colinde interpretate a capella, obiceiuri românești de Anul Nou (Capra și Dansul măștilor), colinde internaționale, recitare de poeme dedicate momentului Nașterii lui Isus, interpretare vocală a cântecelor specifice românilor, rușilor, turco-tătarilor și rromilor.

Toți participanții au primit diplome de participare și au servit o gustare oferită de sponsorii generoși. Spectacolul a fost urmărit de peste 200 de spectatori, care au savurat fiecare moment.

Proiectul se află în al doilea an de desfășurare și va fi propus pentru a fi introdus în calendarul activităților educative județene pentru anul școlar 2017-2018.

Mulțumim tuturor participanților care au răspuns invitației și au oferit publicului din comuna 23 August un spectacol minunat. Mulțumim cadrelor didactice, părinților și copiilor care s-au implicat activ în buna desfășurare a evenimentului și, nu în ultimul rând, administrației publice care ne este mereu alături și sprijină activitățile educative propuse de Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August.

Avarie RAJA pe strada Onești din Constanța

21 decembrie 2016 17:50

Pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele de alimentare cu apă, din municipiul Constanta, cu diametrul

de 200 mm, de pe strada Onesti, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile astazi, 17 decembrie 2016, in intervalul 07,30 – 14,00. Sun afectati consumatorii din zona delimitata de strazile Petru Vulcan – Mircea cel Batran – Fagetului – Ion Andreescu – Panait Cerna – Chiliei – b-dul Mamaia – Petru Vulcan si cei din cartierul Faleza Nord. La fata locului au fost trimise, inca de la 05 diminetă, mai multe echipaje de interventie, care vor actiona pentru remedierea avariei in timp cat mai scurt. Initial, s-a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in vedere temperaturile scazute si debitul mare de apa, a fost necesara sistarea furnizarii apei potabile.

Ne cerem scuze fata de constantenii afectati de aceasta avarie si ii asiguram ca echipele noastre de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Felix Stroe a fost reales Președintele Asociației Române a Apei

21 decembrie 2016 17:50

Înființată la 15 iunie 1995, Asociația Română a Apei este o asociație autonomă, patronală și profesională, care reprezintă, promovează, apară și susține interesele patronale și profesionale ale membrilor săi: operatori de servicii publice de alimentare cu apă și canalizare și firmele de profil, în relațiile cu autoritățile publice, syndicatele și

alte persoane juridice, atât în plan național cât și internațional.

Printre obiectivele principale și formele de activitate ale Asociației se numără și inițierea, elaborarea și promovarea strategiilor și a programelor de investiții; sprijinirea introducerii progresului tehnic și științific în domeniul apei și asigurarea consultanței tehnice, manageriale și cooperarea internațională. Toate aceste acțiuni sunt coordonate de diferite comisii de specialitate din cadrul A.R.A., comisii care se întrunesc trimestrial pentru a rezolva eventualele probleme apărute, dar și pentru a promova și pune în aplicare noi programe și idei de dezvoltare.

În cursul zilei de astăzi, 16 decembrie 2016, la București s-a desfășurat Adunarea Generală a Asociației Române a Apei, întâlnire la care au participat toți cei 132 de membrii. Pe ordinea de zi s-a aflat și proiectul de alegere a noului președinte ARA. Având în vedere implicarea directorului general al SC RAJA SA – Felix Stroe în elaborarea și promovarea strategiilor și programelor de dezvoltare din sectorul apei, propunerea pentru funcția de președinte a fost renominalizarea sa. Cu unanimitate de voturi, Felix Stroe a fost reales pentru încă un mandat de trei ani în funcția de președinte ARA.

„Asociația Română a Apei este cea mai mare organizație profesională din România. Pentru operatorii de profil din țară, scopul principal este asigurarea condițiilor pentru continuitatea programelor aflate deja în derulare și accesarea de noi fonduri nerambursabile. Totodată, vom continua colaborarea cu organizațiile de profil din țară și din străinătate și vom defini noi parteneriate cu structurile internaționale din domeniu, menținându-ne rolul de catalizator în dezvoltarea proiectelor cu țările din regiune, aducând în România cele mai noi și performante tehnologii”, a declarat Președintele ARA – Felix Stroe.

ISJ Constanța anunță că 129 de candidați au promovat, după contestații, concursul pentru ocuparea postului de director

21 decembrie 2016 17:50

În urma publicării rezultatelor finale, stabilite după soluționarea contestațiilor, la nivelul județului Constanța 129 de candidați au promovat concursul național de ocupare a funcțiilor vacante de director (100) și director adjunct (29) în unitățile de învățământ preuniversitar.

Acestea au fost publicate pe site-ul Inspectoratului Școlar Județean Constanța pe adresa:
<http://www.isjcta.ro/wp-content/uploads/2016/09/REZULTATE-FINALE-13.12.2016.pdf>

Astfel, dintre cele 100 de posturi de director ocupate prin concurs, 82 de posturi vor fi ocupate de cadre didactice care anterior concursului au deținut această poziție în aceeași unitate școlară, în timp ce 1 post revine unui profesor care anterior a deținut funcția de director în altă unitate de învățământ. Alte 6 posturi vor reveni unor cadre didactice care au ocupat anterior funcția de director adjunct în aceeași școală, iar 8 posturi vor fi ocupate de profesori din aceeași școală care nu au mai ocupat funcții de director/director adjunct. Doar 3 posturi revin unor cadre didactice fără funcții de conducere în prealabil, dar provin din altă școală.

În ceea ce privește cele 29 de posturi de director adjunct

ocupate prin concurs, 2 posturi vor reveni unor profesori care anterior concursului au deținut funcția de director în aceeași școală, în timp ce **21** de posturi vor reveni unor profesori care anterior concursului au ocupat funcția de director adjunct în aceeași școală, iar **1** post – unei persoane care a ocupat funcția de director adjunct în altă școală. De asemenea, **5** posturi vor fi ocupate de cadre didactice din aceeași școală, care nu au avut anterior funcții de conducere.

Conform calendarului aprobat prin ordin de ministru, joi, 15 decembrie 2016, rezultatele finale au fost validate de Consiliul de administrație al Inspectoratului Școlar Județean Constanța, iar cei 129 de candidați promovați vor fi numiți în funcție pentru o perioadă de 4 ani, începând cu luni, 9 ianuarie 2017, prin decizie a inspectorului școlar general.

Miercuri, 21 decembrie a.c., Inspectoratul Școlar Județean Constanța va emite deciziile de încetare a detașării în interesul învățământului începând cu data de 9 ianuarie 2017 pentru directorii în funcție la acest moment. Totodată, vor fi aprobate deciziile de numire prin detașare în interesul învățământului până la organizarea concursului, dar nu mai târziu de sfârșitul anului școlar 2016-2017, pentru cele 145 defuncții rămase vacante după validarea rezultatelor finale (92 de posturi vacante pentru funcția de director și 53 – pentru funcția de director adjunct)

Sâmbătă, 17 decembrie 2016, Inspectoratul Școlar Județean Constanța organizează ședința publică pentru repartizarea celor 41 de cadre didactice afectate de revenirea foștilor directori/directori adjuncți la catedrele rezervate în urma încetării detașării în interesul învățământului și a orelor rezervate apărute ca urmare a numirii în funcție a noilor directori/directori adjuncți.

**Taxele și impozitele lui
2017, pe ordinea de zi a
ultimei ședințe a
consiliului. Patrimoniul ADPP
și SPAS, din nou în discuție**

21 decembrie 2016 17:50



Primarul Municipiului Mangalia

DISPOZIȚIA NR. 262 privind convocarea Consiliului Local al Municipiului Mangalia în ședința ordinară din data de 21.12.2016

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU**,

Având în vedere:

• art.39 alin.(1) din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

În temeiul art.68 alin.(1) din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, cu modificările și completările ulterioare:

DISPUN :

Art.1 Convocarea membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia în ședință ordinară în data de **21.12.2016** la ora **10:00** în sala de ședințe a Consiliului Local din cadrul Primăriei Municipiului Mangalia, având următoarea:

ORDINE DE ZI

1. Aprobarea procesului – verbal al ședinței extraordinare din 04.11.2016;
2. Proiect de hotărâre privind aprobarea taxelor și impozitelor local pentru anul 2017;
Inițiator – Primar
3. Proiect de hotărâre privind aprobarea criteriilor de încadrare a imobilelor situate în municipiul Mangalia în categoria clădirilor și terenurilor neîngrijite;
Inițiator – Primar
4. Proiect de hotărâre privind încadrarea pe zone a terenurilor intravilane și extravilane din municipiul Mangalia în vederea impozitării;
Inițiator – Primar
5. Proiect de hotărâre privind aprobarea rectificării bugetului de venituri și cheltuieli pe anul 2016;
Inițiator – Primar
6. Proiect de hotărâre privind aprobarea retragerii dreptului de administrare asupra activelor și pasivelor deținute până la data prezentei de către S.P.A.D.P.P. Mangalia și S.P.A.S. Mangalia și predarea acestora direcțiilor nou înființate în cadrul aparatului de specialitate al primarului;
Inițiator – Primar
7. Proiect de hotărâre privind modificarea organigramei și statului de funcții ale Complexului Cultural Callatis;
Inițiator – Primar
8. Proiect de hotărâre privind modificarea organigramei și statului de funcții ale Spitalului Municipal Mangalia;
Inițiator – Primar
9. Proiect de hotărâre privind actualizarea comisiei desemnată prin H.C.L. nr.73 din 26.10.2012 privind constituirea la nivelul Municipiului Mangalia a comisiei de ordine publică;

- Inițiator – Primar**
10. Proiect de hotărâre privind revocarea H.C.L. nr. 77 din 04.04.2016;
Inițiator – Primar
11. Proiect de hotărâre privind revocarea H.C.L. nr. 65 din 04.04.2016;
Inițiator – Primar
12. Proiect de hotărâre privind denunțarea unilaterală notificărilor formulate de S.P.A.D.P.P. Mangalia către terțe persoane fizice și juridice;
Inițiator – Primar
13. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 11mp situat în Municipiul Mangalia, Șoseaua Constanței, nr.15, Bl. C1, Sc. B, parter, beneficiar S.C. ANA IMOBILIARE S.R.L.;
Inițiator – Primar
14. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 28mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Albatros, Nr. 5, lângă Bl. 104, Sc. C, ap. 1, beneficiar S.C. SIRAMIS S.R.L.;
Inițiator – Primar
15. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 56mp situat în Municipiul Mangalia, Șoseaua Constanței, nr. 8, Bl. E, Sc. A, Ap. 2-3 – extindere, beneficiar S.C. TUVERO S.R.L.;
Inițiator – Primar
16. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 20mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, Nr.11, Bl. F2, Sc. C, Ap. 44 – extindere, jud. Constanța, beneficiar S.C. ȘIMI FD S.R.L.;
Inițiator – Primar
17. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață 96mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Petru Maior, Nr. 28A (fostă str. Albatros, nr. 1), lângă Bloc 140, jud. Constanța, beneficiar S.C. UNIC FAUR S.R.L.;
Inițiator – Primar
18. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață 64mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, Nr. 24, Bl. R14, Sc. C, Ap. 41 – extindere, jud. Constanța, beneficiar S.C. LENAND SOLA COM S.R.L.;
Inițiator – Primar
19. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 12 mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Mihai Eminescu, Nr. 12B, Jud. Constanța beneficiar P.F. ISMAIL IUSEIN;
Inițiator – Primar
20. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 381mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Portului, Nr. 82A, jud. Constanța, beneficiar S.C. ANGHEL MARITIM S.R.L.;
Inițiator – Primar
21. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 27mp situat în Municipiul Mangalia, Stațiunea Jupiter, Str. Faleză Jupiter, Nr. 6, jud. Constanța, beneficiar S.C. MADEMAR COMPANY S.R.L.;
Inițiator – Primar
22. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 21mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 7, Bl. MG20, Sc. A, ap.2 – pater, jud. Constanța, beneficiar S.C. GENESYS MEDICAL CENTER S.R.L.;
Inițiator – Primar
23. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 42mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 7, Bl. MG20, Sc. A, ap.2 – pater, jud. Constanța, beneficiar S.C. GENESYS MEDICAL CENTER S.R.L.;
Inițiator – Primar

24. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesiunii fără licitație publică a terenului în suprafață de 10mp, situat în Municipiul Mangalia, Bulevardul Callatis, Nr. 7, Bl. MG25, Sc. A, Ap. 4 – extindere, beneficiar DRAGOMIR ANA-MARIA;
Inițiator – Primar
25. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesiunii fără licitație publică a terenului în suprafață de 27mp situat în Municipiul Mangalia, Șoseaua Constanței, Nr. 8, Bloc E, Sc. A, Ap. 4 – extindere, beneficiar POPA ADRIAN;
Inițiator – Primar
26. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesiunii fără licitație publică a terenului în suprafață de 250mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Moldovei, Nr. 1-3, extindere, beneficiar GHEORGHE MARIAN;
Inițiator – Primar
27. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesiunii fără licitație publică a terenului în suprafață de 18mp, situat în Municipiul Mangalia, Str. Portului, Nr. 51, Bl. Y2, Sc. A, Ap.3 – extindere, beneficiar TĂNASE ADRIAN;
Inițiator – Primar
28. Proiect de hotărâre privind aprobarea Concesiunii unor suprafețe de teren în vederea realizării investiției: "Construire spații comerciale cu destinația de pompe funebre și florării – servicii funerare";
Inițiator – Primar
29. Proiect de hotărâre privind trecerea din domeniul public în domeniul privat al Municipiului Mangalia precum și actualizarea și completarea Inventarului bunurilor care alcătuiesc domeniul privat al U.A.T. Mangalia;
Inițiator – Primar
30. Proiect de hotărâre privind aprobarea majorării suprafeței ce face obiectul contractului de concesiune nr. 5396 din 28.06.1996, beneficiar Parohia Sf. Ilie și Sf. Arhangheli Mihail și Gavriil;
Inițiator – Primar
31. Proiect de hotărâre privind aprobarea modificării și completării obiectului cuprins în art.1 din H.C.L. 138/2008, beneficiar S.C. BIA MARY S.R.L.;
Inițiator – Primar
32. Proiect de hotărâre privind aprobarea încetării, prin acordul părților, a contractului de concesiune nr. 24971/15.06.2015, beneficiar HALLAL MOHAMAD;
Inițiator – Primar
33. Proiect de hotărâre privind îndreptarea erorii materiale din cuprinsul H.C.L. nr.74 din 31.10.2016, în sensul corectării art.3;
Inițiator – Primar
34. Proiect de hotărâre privind aprobarea dării în administrare a spațiului în suprafață de 47mp, situat în Municipiul Mangalia, Șoseaua Constanței, Nr. 27, cu destinația ludotecă, către Școala "Gala Galaction" Mangalia;
Inițiator – Primar
35. Proiect de hotărâre privind aprobarea prelungirii contractului de comodat nr. 22680 din 11.05.2016, beneficiar S.C. Administrarea Parcului Industrial Mangalia S.R.L.
Inițiator – Primar
36. Proiect de hotărâre privind atribuirea denumirii străzii Dumitru Berindei în Municipiul Mangalia;
Inițiator – Primar
37. Proiect de hotărâre privind aprobarea modificării perioadei de administrare a imobilului transmis prin H.C.L. nr. 231/2013, către S.C. GOLDTERM MANGALIA S.A. - magazie;
Inițiator – Primar
38. Proiect de hotărâre privind aprobarea bilanțului termoelectric pentru activitățile de producere, transport și distribuție al energiei termice ale S.C. GOLDTERM MANGALIA S.A. pentru perioada 2015;

Inițiator - Primar

39. Proiect de hotărâre privind aprobarea atribuirii unui teren în Stațiunea Venus, în folosință gratuită Agenției Naționale pentru Locuințe, pe durata realizării investiției "Locuințe prin credit ipotecar";

Inițiator - Primar

40. Proiect de hotărâre privind aprobarea apartamentării imobilelor situate în Str. I.B. Deleanu nr. 15, 17, 19 blocuri OD1-OD3, respectiv în Str. Dimitrie Cantemir nr. 3, 5, 7, 9, 11 blocuri OD4-OD8;

Inițiator - Primar

41. Proiect de hotărâre privind aprobarea modificării cuantumului chiriei titularilor de contracte, pentru tineri, construite prin Agenția Națională pentru Locuințe, situate în Mangalia, Str. Ion Budai Deleanu nr. 15, 17, 19 Bl. OD1, OD2, OD3, respectiv str. Dimitrie Cantemir nr. 3, 5, 7, 11 bl. OD4, OD, 5, OD6, OD7, OD8 valabilă pentru perioada 01.01.2017 - 30.07.2017;

Inițiator - Primar

42. Proiect de hotărâre privind desemnarea comisiei de analiză, în vederea soluționării cererilor privind repartizarea locuințelor în regim de închiriere și a locuințelor sociale din Municipiul Mangalia, aflate în administrarea S.P.A.S. Mangalia și întocmirea listei de priorități pe anul 2017;

Inițiator - Primar

43. Proiect de hotărâre privind aprobarea schimbării regimului juridic al locuinței libere situată în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, nr.2, vila 10, aflată în administrarea S.P.A.S. Mangalia, din locuință de închiriere în locuință de serviciu și aprobarea atribuirii acesteia Spitalului Municipal Mangalia;

Inițiator - Primar

44. Proiect de hotărâre privind repartizarea unei locuințe pentru tineri, destinate închirierii din fonduri A.N.L., situată în Municipiul Mangalia, Str. Dimitrie Cantemir, Nr.11, Bl. OD8, Ap. 9 în conformitate cu lista privind ordinea de prioritate;

Inițiator - Primar

45. Proiect de hotărâre privind retragerea repartiției pentru locuința situat în Municipiul Mangalia, Str. Dimitrie Cantemir, Nr. 3, Bl.OD4, Ap.13 și repartizarea către următorul pe lista de priorități;

Inițiator - Primar

46. Diverse.

Art.2 Secretarul Municipiului Mangalia va comunica prezenta dispoziție membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia, pentru dezbatere și aprobare, Instituției Prefectului Județului Constanța pentru control și verificarea legalității și o va afișa în locuri publice spre a fi cunoscută de către cetățeni.

DATA: 15.12.2016



vizat pentru legalitate
Secretar Municipiu
Petrina Boiță

A handwritten signature in blue ink, likely belonging to Petrina Boiță, the Secretary of the Municipality.

Avarie RAJA în cartierul Faleză Nord și în zona Piața Chiliei din Constanța

21 decembrie 2016 17:50

Pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele principale de alimentare cu apă, din municipiul Constanța, cu diametrul de 300 mm, se blochează traficul pe strada Ciprian Porumbescu, pe tronsonul delimitat de intersecțiile cu strada Chiliei și b-dul Mamaia, astăzi – 16 decembrie 2016, în intervalul 09,30 – 15,00. La fața locului au fost dislocate mai multe echipaje de intervenție, care vor acționa pentru remedierea avariei în timp cât mai scurt. Având în vedere numărul mare de abonati deserviti, inițial, începând cu ora 07,00, s-a încercat remedierea avariei cu conductă sub presiune. În urma decopertării zonei, s-a constatat necesitatea înlocuirii unui tronson pe o porțiune de 6 metri, conductă prezentând în zona lucrărilor mai multe fisuri. În aceste condiții, este necesară întreruperea furnizării apei potabile în intervalul 09,30 – 15,00. Sunt afectați consumatorii din cartierul Faleză Nord și zona Piața Chiliei.

Ne cerem scuze față de constantenii afectați de această avarie și îi asigurăm că echipele noastre de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de reparații și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Fanfara “Muzica Apelor” vă invită la concert!

21 decembrie 2016 17:50

Încă de la începutul acestei luni, fanfara “Muzica Apelor” a demarat o seriei de concerte în municipiul Constanța. Weekend-ul trecut, constănțenii au fost invitați la mall-ul Cora – Brătianu, unde instrumentiștii au reușit să-i binedispună pe toți cei prezenți, indiferent de vârstă. Și în acest weekend, fanfara “Muzica Apelor” vă invită la concert.

Astfel, sâmbătă și duminică, 17 și 18 decembrie 2016, fanfara va putea fi ascultată începând cu ora 17,00, la City Park Mall.

Pentru aproximativ o oră, instrumentiștii de la percuție, clarineți, trompete, tromboane, flauți, dar și cei doi tubiști îi vor încânta pe constănțenii de toate vârstele, dăruindu-le câteva momente de muzică bună. Concertul va cuprinde arii și melodii de muzică ușoară și populară celebre, valsuri, dar și binecunoscutele colinde, specifice sărbătorilor de iarnă.

Fostul director al Hergheliei Mangalia, Antal Istvan, deputat UDMR de Constanța!

21 decembrie 2016 17:50

Antal Istvan, fostul director al Hergheliei Mangalia, a devenit, prin redistribuirea mandatelor la nivel național, deputat UDMR de Constanța. Potrivit datelor BEC, PSD va avea cinci mandate de deputat și trei de senator, PNL – două de deputat și unul de senator, USR – un post de deputat și unul de senator, iar PMP, ALDE și UDMR – câte un post de deputat.



Copiii au venit la împodobit bradul din centrul Mangaliei!

21 decembrie 2016 17:50

Dacă adulții s-au urnit mai greu din locuințe, doar câțiva dintre ei fiind prezenți în fața Casei de Cultură pentru a împodobi bradul oferit de consilierul local Ozghiun Menabit, nu același lucru se poate spune



despre cei mai tineri dintre cetățenii urbei. De la doi-trei ani și până la liceeni, copiii au răspuns, primii, „prezent” și au venit în număr mare să agațe, în crengile copacului, globuri, beteală și tot felul de ornamente de brad, demonstrând că ar fi fost nevoie numai de un pic de inimă și de mult entuziasm pentru a crea ceva deosebit cu ocazia sărbătorilor de iarnă. Lucru pe care mai marii orașului nu au simțit nevoia să îl facă!



Cei ce își vor găsi, zilele următoare, timp să admire munca depusă, astăzi, de participanții la acțiunea de împodobire a bradului, pot aduce, la rândul lor, ornamente și instalații oricând doresc.

Nu trebuie uitat faptul că marți, o altă inițiativă, de data aceasta a Leilei Memet și destinată tot copiilor din Mangalia, va împodobi și micul parc din fața Balnearului. Și acolo sunteți chemați să susțineți inițiativa societății civile cu globuri, beteală, bomboane și multă bună dispoziție.







Serie de activități culturale dedicate tradițiilor de Crăciun, la Tuzla

21 decembrie 2016 17:50

O serie de activități cultural-educative se derulează la Tuzla, organizate de Centrul pentru Tineret Ion Creangă. Potrivit coordonatorului centrului, Maria Damian Pascal, toate manifestările au la bază promovarea tradițiilor specifice sărbătorilor de iarnă: "Pe 30 noiembrie am avut primul eveniment, Tradiții și Obiceiuri de Sfântul Andrei. Un preot din comună, Robert Fârte, a povestit copiilor, dar și adulților prezenți în sală, despre obiceiurile pre-creștine, unele rămase în tradiția noastră și astăzi", ne-a spus Maria Damian Pascal.

Sâmbătă, 17 decembrie, începând cu orele 18.00, pe platoul de

lângă sediul primăriei va avea loc spectacolul multicultural „Respect, prietenie, bucurie”, organizat de Asociația Stratonis și de Consiliul Local Tuzla. Locuitorii comunei vor avea prilejul să asiste la concertele oferite de Ansamblul Karasu, Allegro Band, Denis Beatrice, Elfyn Group, Nicu Atanase și Vanghilizmo Group, într-un show ce va cuprinde muzică și dansuri populare românești, armenesti, turcești și tătărești.

Pe 22 decembrie, tot pe scena amplasată lângă primărie, colindele interpretate de Maria Gheorghiu și Radu Grațianu, alături de Corul Școlii Tuzla și cel al Patriarhiei, îi vor introduce pe participanții la spectacol în magica lume a Crăciunului.

TOMIS SOUND PRODUCTION

PREZINTĂ:

PRIETENIE, RESPECT, BUCURIE
La Tuzla



Ansamblu Karasu



Allegro Band



Denis Beatrice



Nicu Atanase



Elfyn Group



Vanghilizmo Group

Muzică, Dans, Răsfăț Culinar și Alte Surprize

GRILL WORLD

**Eveniment de tradiție multiculturală, creat de Asociația Stratonis
în parteneriat cu Primăria și Consiliul Local Tuzla**

**Strada Constantei nr.80
(parcare Primărie)**

17-Decembrie Ora: 18:00



Reguli la amenajarea pomului de iarnă

21 decembrie 2016 17:50

Pentru a se putea bucura de frumusețea sărbătorilor de iarnă, pompierii militari din cadrul Inspectoratului pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța le recomandă cetățenilor câteva reguli minime de care trebuie să țină cont la amenajarea pomului de iarnă.

În ceea ce privește alegerea locului pentru așezarea pomului, se impun următoarele:

- pomul de iarnă va fi amplasat astfel încât să nu blocheze căile de acces și evacuare;
- pomul se va așeza departe de sobele în care se face foc, de calorifere, sau de alte aparate de încălzire;
- se va lăsa distanță față de perdele, draperii, pereți acoperiți cu hârtie sau țesături;
- sub pomul de iarnă nu se vor așeza lucruri care se aprind sau ard ușor.

La aranjarea pomului de iarnă se va ține cont de următoarele reguli:

- pentru așezare se recomandă un vas mare umplut cu piatră;
- vasul sau trepiedul de metal nu va fi mascat cu vată, hârtie colorată sau alte materiale ușor inflamabile;
- în cazul folosirii unui trepied, acesta va avea dimensiuni mai mari astfel încât să asigure o cât mai bună stabilitate a pomului.

La iluminatul unui pom se va avea în vedere:

- conductoarele și legăturile să fie bine izolate;
- instalația de iluminat să nu fie lăsată aprinsă în perioadele de timp când nu sunt persoanele în încăperea respectivă sau pe timpul nopții (odihnei);
- ghirlandele luminoase să aibă contactele perfecte cu sursa de energie pentru evitarea scurtcircuitelor;
- supravegheați în permanență copiii, eliminați din jocul lor artificiile, lumânările aprinse și păstrați la locuri sigure chibriturile și brichetele. Explicați-le riscurile la care se expun, cât și tragediile pe care le pot produce acestea.

Decorarea unui pom de iarnă se va face ținând seama de următoarele:

- ornamentația să fie așezată departe de sursele de incendiu precum: instalația de iluminat, artificii, lumânări;
- darurile să nu fie suspendate în pom ci vor fi așezate la baza lui;
- persoanele care fumează nu se vor apropia de pom cu țigara aprinsă, nu se vor arunca resturi de țigări lângă suportul pomului, se va evita plasarea de scrumiere sub sau în apropierea pomului de iarnă.

Ediția a VIII - a a

Festivalului „Iarna – Tradiție și Magie”, organizat de Grădinița nr. 3 Mangalia

21 decembrie 2016 17:50



Avarie RAJA din cartierul Faleza Nord din Constanța

21 decembrie 2016 17:50

Pentru remedierea unei avarii la conducta principală de alimentare cu apă, cu diametrul de 300 mm, de pe strada Ciprian Porumbescu din municipiul Constanta, SC RAJA SA a fost nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile, astazi, 15 decembrie 2016, in intervalul orar 09,30 – 13,00. Sunt

afectati de lipsa apei potabile abonatii din cartierul Faleza Nord si zona Piata Chiliei. Initial, echipa de interventie a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar in urma sapaturilor s-a constatat necesitatea inlocuirii conductei pe o lungime de aproximativ 3 metri, ceea ce a dus la sistarea furnizarii apei potabile.

Ne cerem scuze fata de constantenii afectati de aceasta avarie si ii asiguram ca echipele noastre de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Elevii callatienii, emisarii lui Moș Nicolae

21 decembrie 2016 17:50

În perioada 5-9 decembrie 2016, Liceul Teoretic „Callatis”, implicat în programul educațional – Strategia Națională de Acțiune Comunitară (SNAC), inițiat de Ministerul Educației Naționale, a desfășurat campania socială „Daruri de la Moș Nicolae”.

Marți, 6.12.2016, elevii claselor a XII a B și a XI a B s-au deplasat la Grădinița cu program normal Albești pentru a-i întâlni pe cei 14 micuți preșcolari. Vineri, 9.12.2016, elevii claselor a VII a A, a VII a B, a XII a D au vizitat cei 60 de copii din Centrul de Plasament „Delfinul” – Agigea.

Pentru beneficiari, callatienii au pregătit pachete cu dulciuri precum și un program recreativ atractiv, două ore de jocuri interactive.

Activitatea a fost coordonată de prof. Corina Mihalache – director, prof. Bechir Ghiulnar – dir. adjunct, prof. psiholog Carmen Faliboga – coordonator local SNAC și s-a desfășurat cu implicarea activă a profesorilor diriginți: prof. Mihaela Pilat – clasa XI B, prof. Cristian Hariton clasa XII B, prof. Cristina Angheluță –clasa a VII a A, prof. Melania Chelaru –clasa a VII a B, prof. Georgeta Han -clasa XII a D și a Asocieiției de Părinți din Liceul Teoretic „Callatis”.