

Atenție, se oprește apa în localitatea Ostrov!

4 mai 2017 10:28

Pentru realizarea operațiunilor periodice de întreținere a rezervoarelor de înmagazinare apă potabilă de la nivelul stației de pompare Ostrov, în ziua de 5 mai 2017, în intervalul orar 8,00-12,00, se va sista furnizarea de apă potabilă.

Vor fi afectați toți consumatorii din localitatea Ostrov.

Ne cerem scuze față de abonații care vor suferi de lipsa apei potabile și îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de igienizare și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp. Totodată, rugăm toți consumatorii afectați de această oprire să-și asigure rezerva minimă de apă pentru consum și uz casnic pe perioada întreruperii furnizării apei.

Pensionar din Mangalia, spaima șoselelor!

4 mai 2017 10:28

Ieri, la ora 19.00, polițiștii din cadrul Biroului Rutier Mangalia l-au depistat pe G.C., în vârstă de 69 de ani, din Mangalia, bănuit de comiterea mai multor infracțiuni la regimul rutier, pe care l-au reținut pentru o perioadă de 24 de ore și l-au introdus în C.R.A.P. al I.P.J. Constanța.

La data de 04.05.2017, bărbatul în cauză va fi prezentat

instanței de judecată cu propunere de arestare preventivă.

Tot ieri, 03.05.2017, ora 18.00, polițiștii din cadrul Serviciului Rutier l-au depistat pe S.A., în vârstă de 28 de ani, din Mangalia, care a condus un autoturism neînmatriculat, pe strada Oituz din Mangalia, fiind sub influența băuturilor alcoolice.

Urmărit internațional, depistat la P.T.F. Aeroport Mihail Kogălniceanu Constanța

4 mai 2017 10:28

Polițiștii de frontieră din cadrul Punctului de Trecere a Frontierei Aeroport Internațional Constanța au depistat și predat autorităților competente un cetățean britanic, urmărit internațional de către autoritățile spaniole, care avea de executat o pedeapsă privativă de libertate de 9 ani, pentru săvârșirea infracțiunii de trafic de droguri.

În data de 03.05.2017, în jurul orei 01.00, în Punctul de Trecere a Frontierei Aeroport Internațional Constanța – Mihail Kogălniceanu, s-a prezentat pentru efectuarea formalităților de frontieră, din direcția Londra, cetățeanul britanic C.D., în vârstă de 48 de ani.

Cu ocazia verificării persoanei în bazele de date, polițiștii de frontieră au constatat că pe numele bărbatului era emisă o alertă, acesta fiind urmărit în vederea arestării, alertă

introdusă de autoritățile spaniole. Persoana în cauză are de executat o pedeapsă de 9 ani cu închisoarea, pentru săvârșirea infracțiunii de trafic de droguri.

Polițiștii de frontieră au predat bărbatul în cauză unei echipe operative din cadrul Serviciul de Investigații Criminale – Inspectoratul de Poliție Județean Constanța, în vederea luării măsurilor legale ce se impun.

Parcul Balnear, pradă boscheților, gunoaielor și vandalilor!

4 mai 2017 10:28























Eduard Martin, administrator unic al Polaris Holding SA: „Primăria Constanța, obligată la plata a 91 de milioane de euro“

4 mai 2017 10:28

Comunicat de presă

„Referitor la mult mediatizata chestiune legata de procesul castigat de Polaris, firma la care sunt administrator unic si asociat, as vrea sa fac urmatoarele precizari pentru a informa cetatenii Constantei despre aceasta chestiune. Acest proces castigat ieri si sentinta obliga Primaria Constanta la plata a 91 de milioane de euro sub forma de penalitati, catre Polaris M Holding. Acest proces este unul de sine statator si a fost initiat de noi in urma refuzului Primariei de a pune in executare o hotarare de instanta din 2012, care obliga primaria la aplicarea coeficientului de inflatie sau deflatie, dupa caz. Acest conflict a inceput intre Polaris si Primaria Constanta inca din anul 2010 cand Primaria a refuzat sa aplice inflatia tarifelor noastre. Legea prevede mentinerea echilibrului contractual si de aceea exista aceasta prevedere de actualizare a tarifelor cu rata inflatiei sau deflatiei. Dupa epuizarea cailor amiabile, ne-am indreptat spre instante. Dupa un lung parcurs care a insemnat inclusiv judecata la Inalta Curte de Casatie si Justitie, am castigat la sfarsitul anului 2012 acest proces si primaria a fost obligata de sentinta sa aplice rata inflatiei la zi. Acest lucru nu s-a intamplat si dupa ce am asteptat aproape 2 ani am mers in 2014

din nou la instanta, cu un proces nou in care am solicitat penalitati pentru nepunerea in executare a sentintei din 2012. Am castigat la sfarsitul lui 2015 penalitati de intarziere de 1% pe zi. Nici dupa acest demers nu s-a pus in executare hotararea din 2012. Iar am asteptat un an cu speranta ca se vor lua masuri de catre primarie, apoi la sfarsitul lui 2016 am deschis un alt proces de stabilire a valorii penalitatilor si de executare a lor. Am castigat ieri suma de aproximativ 91 de milioane de euro sub forma de penalitati de intarziere. In toate perioadele de asteptare a deciziei lor, am trimis nenumarate adrese catre Primaria, la unele s-a raspuns ca si cum nu ar fi existat o sentinta care obliga clar primaria sa actualizeze cu indicele de inflatie, iar la altele nu s-a raspuns deloc.

Eu sunt administrator unic si pot decide ce drum voi alege in aceasta speta. Ca si filosofie de viata inteleg ca cei nevinovati nu trebuie sa plateasca. De aceea decizia este dificila, pentru ca pe de-o parte am un drept castigat in valoare de 91 de milioane de euro, pe de alta parte ma gandesc ca plata acestor penalitati se va face din banii constantenilor nevinovati de aceasta situatie. De aceea voi cantari foarte bine aceasta decizie, insa in acelasi timp am pretentia normala ca primaria sa inteleaga in ceasul al 12-lea ca nu exista cale de intoarcere, ca trebuie sa aplice hotararea din 2012 care prevede plata inflatiei si sa inceapa sa comunice cu mine pentru a nu mai gasi solutii la instante. Am toata deschidere spre dialog, asa cum am avut dintotdeauna, eu si fostii conducatori ai Polaris.

Nu sunt in masura sa invinovatesc pe nimeni de aceasta situatie. Nici pe fosta, nici pe actuala conducere a primariei. Probabil ca au avut considerentele lor cand ne-au purtat 7 ani pe drumuri intre instante. Important este ca aceasta situatie sa se rezolve in beneficiul Constantei prin reducerea pana la eliminare a efectelor decizie de ieri a instantei si in sensul restabilirii echilibrului contractual.

Vom vedea ce va fi, cert e ca eu sunt ghidat in viata de principiul ca cei nevinovati nu trebuie sa plateasca greselile altora, iar nevinovatii in acest caz sunt constantenii“.

Eduard Martin, administrator unic al Polaris Holding SA

Atenție, se oprește apa în localitatea Crucea!

4 mai 2017 10:28

Pentru realizarea operațiunilor periodice de întreținere a rezervoarelor de înmagazinare apă potabilă de la nivelul stației de pompare Crucea, în ziua de 4 mai 2017, în intervalul orar 8,00-16,00, se va sista furnizarea de apă potabilă.

Vor fi afectați consumatorii din localitatea Crucea.

Ne cerem scuze față de abonații care vor suferi de lipsa apei potabile și îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor de igienizare și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp. Totodată, rugăm toți consumatorii afectați de această oprire să-și asigure rezerva minimă de apă pentru consum și uz casnic pe perioada întreruperii furnizării apei.

Elevii clasei a IV-a încep, astăzi, evaluările!

4 mai 2017 10:28

În perioada, 3 mai – 5 mai 2017, elevii din clasa a IV-a vor susține testele din cadrul Evaluării competențelor fundamentale dobândite în ciclul primar la finalul clasei a IV-a, conform calendarului:

• Limba Română – 3 mai 2017

• Matematică – 4 mai 2017

• Limba Maternă – 5 mai 2017

La nivelul județului Constanța, sunt înscriși 5.533 de elevi. Probele încep la ora 9,00 și se susțin în sălile în care elevii clasei își desfășoară activitatea în mod obișnuit. Durata alocată rezolvării testelor de evaluare este de 60 de minute pentru fiecare test administrat la EN IV.

Testele de la EN se evaluează în cadrul unității de învățământ, de către cadrele didactice din respectiva școală.

Peste 1500 de pacienți au ajuns la Urgențe Constanța în minivacanța de 1 Mai

4 mai 2017 10:28

1516 persoane au ajuns la UPU de vineri, 28.04.2017- ora 07.00, până astăzi, 02.05, ora 07.00. 61 de pacienți au fost aduși în stare gravă și preluați de medicii din Camera de Resuscitare, 195 persoane au fost aduse la UPU Traumatologie, la UPU Interne au ajuns 638 pacienți iar la Pediatrie au fost aduși 362 copii. În urma investigațiilor, au fost spitalizate în cele 4 zile de referință, 361 persoane.

Din cei 1516 pacienți, 23 au fost victime ale accidentelor rutiere și 21 au fost înregistrați cu etilism.

În aceeași perioadă, zeci de persoane au ajuns la UPU după ce au consumat substanțe interzise. 40 tineri, printre care și străini, au fost supuși testelor toxicologice. În 29 dintre cazuri, testele au ieșit pozitive, majoritatea la mai multe substanțe psihoactive. Un sfert din acești pacienți au fost spitalizați. Spre deosebire de această perioadă, în minivacanța de Paște, la UPU au fost testate 8 persoane, una singură fiind pozitivă la testare.

Studiu APC: Consumul de măslinے înnegrite artificial crește riscul apariției cancerului gastric!

4 mai 2017 10:28

90% din celulele sistemului imunitar se găsesc în sistemul digestiv!

40% din măslinےle analizate sunt colorate artificial!

9 tipuri de aditivi alimentari în măslinےle analizate!

Măslinے conservate cu 5 aditivi!

Studiul privind calitatea măslinےlor face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse cu o încărcătură chimică mare și care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor. Asociația Pro Consumatori (APC) a analizat, în ultima decadă a lunii aprilie anul curent, 20 de sortimente de măslinے comercializate în sistem vrac sau ambalate în recipiente din sticlă sau tablă. Cel puțin pentru zona mediteraneană, măslinul intră, alături de grâu și vița de vie, în venerata și nobila triadă alimentară pe care a preluat-o și creștinismul și în jurul căreia au fost edificate semnificații și ritualuri fundamentale pentru viața credincioșilor. Specie vegetală

aproape misterioasă, măslinul hrănește oameni și alte ființe cu fructele sale atât de neobișnuite în dulcea lume a fructelor. Măslinii sunt strâns legați de condițiile de viață relativ aspre ale reliefului uscat și calcaros din bazinul mediteranean, cu veri toride, și nu cedează tentativelor de aclimatizare departe de apele mărilor și acolo unde iernile nu sunt blânde. Chiar dacă, în cursul secolelor, au părut să se împace și cu alte condiții de viață, pe termen lung și-au dovedit sensibilitatea proverbială la frig, pierind în masă în vreo iarnă geroasă, așa cum s-a întâmplat în anul 1956 cu întinse livezi de măslini ce se dezvoltaseră în deceniile anterioare ceva mai la nord de limita ariei lor firești de cultură în Europa. Totuși, începând chiar de câteva secole, s-a produs o răspândire a măslinului și pe alte continente (în cele două Americi, în sudul Africii, în Australia și Noua Zeelandă). Țările europene continuă să fie principalele surse ale producției de măslini și ale uleiului de măslini (pentru care se folosește circa 90% din producția de fructe). Atât fructele, cât și uleiul se bucură de o tot mai mare atenție din partea consumatorilor, motiv pentru care eforturile de creștere a producției de măslini au antrenat întinderea suprafețelor cultivate cu măslini (eforturile Spaniei în această privință i-au asigurat poziția de frunte în rândul producătorilor lumii), ameliorarea varietăților și a soiurilor, perfecționarea metodelor de preparare. În acest iureș, multă imaginație merge și în direcția perfecționării tehnicilor de falsificare, pentru a asigura o cerere în continuă creștere, venită în mare măsură de la consumatorii nefamiliarizați cu aceste produse. La fel stau lucrurile și în privința uleiului de măslini: este mare diferență între uleiul extravirgin (obținut prin presarea naturală a grămezii de măslini bine coapte și din soiuri valoroase) și uleiurile realizate în etapele următoare: prin presare, prin extracție cu solvenți sau ultimul în listă – „Olive Pomace Oil” (acest ultim articol este realizat cu solvenți din sămburi și pasta rămasă de la extragerea celorlalte sorturi și este foarte frecvent pe piețele „emergente”, așa cum este și piața

românească). Iar uleiurile extravirgine sunt cele mai tentante pentru măsluire... Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu. La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

Analiza ingredientelor și a aditivilor alimentari folosiți la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.

Analiza informațiilor nutriționale.

Analiza ingredientelor și a aditivilor alimentari folosiți la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere;

Ingredientele regăsite în compoziția sortimentelor de măslină analizate sunt următoarele: măslină recoltată în diferite etape de coacere a fructelor, apă, sare de mare, sare, ardei murat, usturoi, ardei roșu, migdale, anșoa, coriandru, ulei de floarea soarelui, boia iute, boia dulce, cimbru, piper macinat, plante aromatice și otet. Cantitatea netă de măslină din ambalajele analizate variază între 40% și 60%. În cele 20 de produse analizate s-au identificat 9 tipuri de aditivi alimentari, după cum urmează: acid citric, acid lactic, acid ascorbic, alginat de sodiu, glutamat de sodiu, lactat feros, sorbat de potasiu, benzoat de sodiu și gluconatul feros. În ceea ce privește prezența aditivilor de mai sus în sortimentele de măslină analizate, situația se prezintă astfel:

65% din sortimentele de măslină analizate conțin acid lactic;

60% din sortimentele de măslină analizate conțin acid citric;

45% din sortimentele de măslină analizate conțin acid ascorbic;

35% din sortimentele de măslina analizate conțin gluconat feros;

20% din sortimentele de măslina analizate conțin alginat de sodiu;

15% din sortimentele de măslina analizate conțin glutamat de sodiu;

5% din sortimentele de măslina analizate conțin lactat feros;

5% din sortimentele de măslina analizate conțin sorbat de potasiu;

5% din sortimentele de măslina analizate conțin benzoat de sodiu.

E202 – sorbat de potasiu, conservant. Este un aditiv ce irită pielea, ochii și mucoasele. Poate fi genotoxic și mutagen pentru celulele sângelui uman. E211 – benzoat de sodiu, conservant cu acțiune antibacteriană și antifungică în mediul acid. Benzoatul de sodiu este un conservant sintetic care, în reacție cu acidul ascorbic, generează benzen, substanță toxică cancerigenă. E270 – acidul lactic este folosit ca stabilizator și conservant. Poate produce reacții alergice precum mâncărimi, inflamarea limbii și a mucoaselor, respirație greoaie, secreții nazale, favorizează subțierea smalțului dentar și apariția cariilor, poate irita mucoasele sistemului digestiv producând diverse afecțiuni digestive. Alimentele ce conțin E 270 nu trebuie consumate de bebeluși și copiii mici pentru că ei nu dețin echipamentul enzimatic necesar metabolizării acestuia. E300 – Acid ascorbic este un agent antioxidant obținut din glucoză și care, în cantități mari, poate produce diaree, atacă smalțul dinților și duce la formarea calculilor la rinichi. E330 – acidul citric este un agent de reglare a acidității. Cel mai bine documentat efect al acidului citric este distrugerea smalțului dentar, acesta favorizând apariția cariilor dentare. Acidul citric nu este recomandat în alimentația copiilor. Nu trebuie consumate

alimente ce conțin acid citric de către cei care au afecțiuni cardiovasculare sau renale, afecțiuni ale aparatului digestiv și diaree. E579 – gluconatul feros este un stabilizator artificial de culoare, care în combinație cu oxigenul, declanșează reacția de oxidare în urma căreia măslinile verzi sau blonde devin negre. Gluconatul feros provoacă eroziuni la nivelul mucoasei esofagului și stomacului. E585 – lactatul feros este un stabilizator artificial de culoare, având același rol tehnologic și aceleași reacții adverse ca ale gluconatului feros. E621- monoglutamatul de sodiu este un potențiator de gust și aromă. Acesta provoacă reacții alergice, dureri de cap și de gât, amețeală, greață, diaree și poate bloca asimilarea vitaminei B6 și a calciului. Deficitul de vitamina B6 generează slăbiciune musculară, anemie, insomnie, căderea părului, oboseală cronică și tulburări neurologice. Deficitul de calciu provoacă o serie de manifestări, cum ar fi: cârcei, pierderi de memorie, fracturi, irascibilitate, astenie, tulburări intestinale și lipsa poftei de mâncare. Produsele care conțin acest aditiv nu trebuie consumate de către femeile însărcinate, copiii, hipoglicemicii, bătrânii sau cardiaccii.

Analiza informațiilor nutriționale.

Valoarea energetică per 100 grame produs variază între 131 kcal și 236 kcal. Cantitatea de lipide per 100 grame produs variază între 10,68 grame și 24 grame, iar cantitatea de acizi grași saturați per 100 grame produs variază între 1,5 grame și 4,2 grame. Cantitate de proteine per 100 grame de produs variază între 0,8 grame și 3,1 grame. Cantitate de fibre per 100 grame de produs variază între 2,5 grame și 6 grame. Cantitatea de sare variază între 3,34 grame și 7 grame per 100 grame produs. Românii consumă zilnic de 2-3 ori mai multă sare "iodată" decât cantitatea recomandată de Organizația Mondială a Sănătății (OMS), care este de 5 grame de sare. Acest consum de sare explică rata ridicată a hipertensivilor (circa 40% din populația adultă a țării noastre), precum și a numărului mare

de decese provocate de bolile cardiovasculare și atacurile cerebrale. „Se cunoaște că măslinele crude sunt amare, în special dacă sunt verzi, fiind necesară fermentarea fructelor (care se face mai repede cu leșie sau mult mai lent cu saramură), pentru îndepărtarea sursei de amar și pentru asigurarea fermentației corpului măslinei. Piața a fost alcătuită treptat din sortimente variate de măsline, realizate din fructe culese în diferite etape ale coacerii lor (cele verzi sunt culese înainte de a intra în pârg, cele roșietice-maronii sunt culese pârguite, cele aproape negre sau negre se culeg la maturitatea deplină) dar și supuse unei game foarte largi de tratamente (saramurare uscată ori umedă, uscare, uleiare etc.) care sunt costisitoare și solicitante. Este evident că tentația inducerii în eroare a consumatorilor este mare, iar un consumator neavizat nu va face diferența dintre măslinele negre obținute prin tehnici de înnegrire și cele care au căpătat această culoare la încheierea ciclului de coacere. Măslinele au de patru ori mai multă substanță grasă decât substanță dulce. În termeni de specialitate, grăsimile din măsline au o pondere de peste 15% și sunt deosebit de valoroase – binefăcătoarele grăsimi nesaturate sunt în cantitate de șase ori mai mare față de grăsimile saturate, motiv pentru care lumea medicală, nutriționiștii și în general consumatorii informați nu conțin să laude virtuțile măslinelor și să încurajeze consumul lor.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București. „Nu sunt un fan al consumului măslinelor conservate în oțet, întrucât influențează în mod negativ balanța microorganismelor care populează tractul nostru intestinal. Excesul de oțet regăsit în dieta noastră este asociat cu creșterea nivelului acidității, putând sta la originea declanșării unor infecții gastrointestinale cu bacteria *Helicobacter Pylori*. Din nefericire, tocmai această infecție constituie cauza principală a apariției cancerului gastric. Într-un articol intitulat „Pickled food and risk of gastric cancer-a systematic review and meta-analysis of English and Chinese

literature" și publicat în luna iunie a anului 2012, autorii studiului au evidențiat o creștere cu 50% a riscului de a căpăta cancerul gastric în urma consumului în exces a alimentelor murate în oțet. Această concluzie se bazează pe o analiză a 60 de studii științifice, subliniind în același timp că persoanele care consumă cel mai des alimentele murate în oțet trăiesc în statele asiatice precum China sau Coreea. Trebuie să menționez că este o diferență semnificativă între alimentele fermentate în saramură și cele murate în oțet, cele regăsite în a doua categorie având un impact negativ asupra sănătății noastre, pentru că nu produc enzime digestive și probiotice, adică acele microorganisme care mențin integritatea florei intestinale. Totodată, nu putem uita că această zonă cuprinde 90% din celulele imunitare. Țin să atrag atenția asupra consumului măslinelor murate sau fermentate tuturor copiilor sensibilizați de afecțiunile alergologice (dermatită atopică-alergii-intoleranțe alimentare), întrucât acestea conțin cantități foarte ridicate de histamină, neurotransmițător activat în reacțiile de natură alergică. Măslinile negre comercializate pe piața noastră sunt intens procesate și conțin un exces de sare și oțet. Asociația Americană a Inimii recomandă un consum zilnic de sare aproximativ la 1500 mg pentru majoritatea adulților în vederea prevenirii afecțiunilor cardiovasculare. În schimb, este suficient să consumăm 15-20 de măslini procesate și am depășit cantitatea zilnică de sare admisă. Pentru a înnegri măslinile, producătorii utilizează lactatul feros (E585) și gluconatul feros (E579), doi stabilizatori care ar trebui să nu depășească în dieta zilnică cantitatea de 0,8 mg/ kg corp. Lactatul feros este un supliment din fier care nu are nicio legătură cu lactatele. Totuși, nu recomand consumul alimentelor care conțin Fier adăugat, pentru că excesul acestui mineral este asociat cu dureri de stomac, greață și vărsături. În studiul de specialitate intitulat „Iron and cancer” și publicat în luna mai a anului 2013, aflăm că excesul de Fier este legat de procesul oxidării celulare, cât și de cel al creșterii celulelor tumorale. În plus, cantitățile

mari de fier din organism stimulează dezvoltarea bacteriilor patogene din intestin și virusurile, acesta fiind motivul pentru care aș boicota consumul măslinelor înnegrite. În incheiere, doresc să precizez că alternativa măslinelor murate în oțet sau cea a măslinelor procesate și înnegrite o reprezintă întotdeauna măslinile organice, dar fermentate în saramură, aflându-mă în postura de a recomanda încorporarea acestor alimente vii în dieta familiilor noastre. „Food is the real protection”. Nutriționist Dumitru Balan, www.vindecadai.ro „Denumirea sub care se vinde acest tip de produs trebuie să ofere consumatorului informația de bază necesară alegerii în cunoștință de cauză. Piața acestui tip de produs este formată dintr-o cantitate consistentă de măslini colorate artificial, aproximativ 40% din cantitatea de măslini comercializate în țara noastră. Acest fapt se datorează necunoașterii de către consumator a acestui tip de fruct exotic, dar și a preferințelor de consum față de măslinile negre. Măslinile înnegrite prin oxidare sunt obținute din măslini verzi sau blonde cu ajutorul gluconatului feros sau a lactatului feros, doi aditivi alimentari care pot afecta în mod grav mucoasa gastrică. Având în vedere acest aspect, recomand consumatorilor să consume măslini negre netratate, zbârcite în mod natural, în copac, și care sunt obținute din fructe recoltate la maturitate completă, conservate numai prin sărare. Sarea este ingredientul care se regăsește în exces în acest produs, la unele sortimente conținutul de sare per 100 grame produs depășește și cu 40% necesarul zilnic de sare din dieta unui adult. Din păcate, etichetarea măslinelor comercializate în sistem vrac nu oferă și informații referitoare la cantitatea de sare din produsele aflate la vânzare.” Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Lucrare RADET pe bulevardul Tomis din Constanța

4 mai 2017 10:28

Pentru efectuarea unei lucrări la rețeaua de termoficare din punctele termice 5 și 7 din municipiul Constanța, lucrări realizate de către RADET, este oprită și furnizarea de apă potabilă, astăzi, 2 mai 2017, în intervalul orar 11,30-14,00. Sunt afectați consumatorii de pe bd. Tomis, pe tronsonul cuprins între străzile Ștefan cel Mare și Cuza Vodă.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați, cărora le dăm asigurări că, de îndată ce echipele RADET vor finaliza lucrarea, se va relua și furnizarea de apă potabilă, la parametrii optimi.

ANAT: Mamaia și Vama Veche, campioanele litoralului la numărul de turiști în minivacanța de 1 Mai!

4 mai 2017 10:28

Stațiunile Mamaia și Vama Veche, Valea Prahovei și Băile Felix au atras cei mai mulți turiști pentru vacanța de 1 Mai, care au cumpărat de la agențiile de turism pachete de două nopți cuprinse între 135 de lei și 800 de lei de persoană, în

funcție de hotelul ales.

Datele Asociației Naționale a Agențiilor de Turism (ANAT) arată că pe litoral, unde 70-80% din hoteluri au fost deschise de 1 Mai, gradul de ocupare a fost de 100% în Mamaia și Vama Veche, urmate la mare distanță de Neptun și Mangalia, pachetele de vacanță fiind cumpărate într-o proporție covârșitoare încă din momentul lansării.

Vânzările pentru vacanța de 1 Mai au fost mai mari cu 12% față de anul trecut. 42% dintre turiștii care au ales România pentru vacanța de 1 Mai au cumpărat pachete pentru litoralul românesc. Per ansamblu, prin agențiile de turism și individual, litoralul a atras peste 40.000 de persoane cu această ocazie.

Pe segmentul balneo, stațiunea Băile Felix a înregistrat cei mai mulți turiști, urmată de Călimănești-Căciulata și de Sovata, iar pe Valea Prahovei gradul de ocupare a fost de 75-80%, turiștii preferând stațiunile Sinaia și Bușteni.

Peste 10.000 de turiști au ales stațiunile bulgărești, cele balneare din Ungaria sau capitalele europene, pentru vacanțe de trei-patru zile, cu o valoare cuprinsă între 120 și 500 de euro/persoană, și Antalya, Dubai sau Sharm El Sheikh, pentru o săptămână, începând de la 490 de euro/persoană.

“Mai multe evenimente organizate în acest an pe litoral au atras turiștii pentru vacanța de 1 Mai, fie că a fost vorba de festivaluri de muzică, concerte sau expoziții de mașini, și nu hotelierii. Gradul de ocupare a fost de 100% în Mamaia datorită evenimentelor gândite de Asociația Litoral-Delta Dunării, condusă de ANAT, și de FAPT, condusă tot de ANAT. Oricât de bun ar fi un hotel, fără promovarea asociațiilor și fără vânzările agențiilor de turism, turiștii nu vin în număr mare”, declară dr. Alin Burcea, președintele Asociației Naționale a Agențiilor de Turism.

Litoralul românesc este principala destinație și pentru

vacanța de vară, datele ANAT la final de Early Booking arătând un număr ridicat de rezervări. Per ansamblu, creșterea vânzării de vacanțe în România și în străinătate, în perioada de Early Booking, este de 30% față de perioada similară a anului trecut.

Pentru vacanța pe litoral, în premieră anul acesta, turiștii din țară au zboruri directe la Constanța incluse în pachetele lor de vacanță.

“Multe dintre pachetele pentru România au fost cumpărate în perioada de Early Booking cu vouchere de vacanță. Anul acesta ne așteptăm ca suma să fie cu mult mai mare, în jur de 400 de milioane de euro, față de 10 milioane de euro, anul trecut, dacă bugetarii vor primi și ei, de la 1 iulie, vouchere în valoare de 1.450 de lei de persoană. În consecință, turismul intern ar putea să înregistreze o creștere de cel puțin 20% în acest an”, declară dr. Alin Burcea, președintele ANAT.

În perioada de Early Booking, cele mai multe rezervări pentru vacanțe externe s-au făcut pentru Spania, Grecia, Turcia, Bulgaria, Italia și Portugalia, pentru care românii au la dispoziție curse charter și de linie din București, Cluj-Napoca, Arad, Timișoara, Iași, Suceava, Oradea. Noutățile sezonului sunt Gran Canaria, Kos și Ischia.

Dosar penal pentru un conducător auto al unui microbuz care a blocat DN39!

4 mai 2017 10:28



La data de 02.05.2017, ora 06.25, un echipaj al Serviciului Rutier Constanța a oprit în trafic, pe DN 39, un microbuz de transport persoane, condus de C.M., în vârstă de 40 de ani, din localitatea Independența – județul Constanța.

Nemulțumit de faptul că a fost oprit în trafic, conducătorul auto a poziționat în mod voluntar microbuzul cu persoane, blocând sensul de mers pe tronsonul Mangalia – Constanța, pentru aproximativ 40 de minute, timp în care politistii rutieri au deviat circulația pe contrasens.

Conducătorului auto i s-a întocmit dosar penal.

De asemenea, a fost sancționat contravențional cu suma de 9.000 de lei conform art. 3, pct. 25 din HG 69/2012.