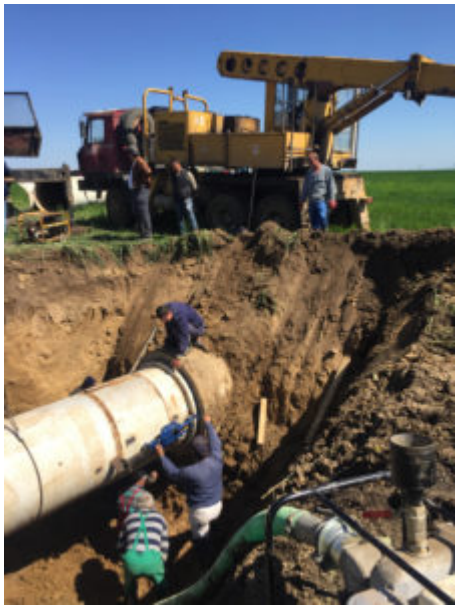
Echipele RAJA au remediat avaria apărută la magistrala către orașul Năvodari

30 aprilie 2018 18:35



În jurul orei 14,30, echipele de interventie au reusit remedierea avariei aparuta pe magistrala ce pleaca de la statia de tratare si pompare Palas catre orasul Navodari. Imediat, s-au facut manevrele de vane necesare si s-a reluat furnizarea apei pe conducta. Avand in vedere lungimea magistralei, aproximativ 20 km, dar si diametrul foarte mare, perioada de timp necesara pentru umplerea acesteia si intrarea in presiune este de aproximativ 8 ore. In aceasta situatie, abonatii din zona de est a orasului Navodari vor avea apa la presiuni normale in cursul acestei nopti.

In ceea ce priveste lucrarea de pe conducta de aductiune, cu diametrul de 1.200 mm, ce asigura o parte din necesarul de apa de la sursa Galesu catre statia de tratare si pompare Palas, echipele de interventie estimeaza remedirea avariei in jurul orei 19,00. Avand in vedere traseul conductei, cu o lungime de peste 17 km, perioada de umplere si intrare in presiune este de aproximativ 7 ore. Pentru a asigura debitul de apa la statia Palas, s-au facut manevrele de vane pentru a suplimenta o parte din necesarul de apa de la sursele Caragea-Dermeni, printr-o conducta de siguranta. Avand in vedere consumurile inregistrate in aceasta perioada, dar si faptul ca suplimentarea debitului din sursa Caragea – Dermeni, nu acopera tot necesarul de apa, in intervalul 30 aprilie, ora 18,00 – 01 mai, ora 02 noaptea, furnizarea apei din statia

Palas se va face cu presiuni scazute pana in jurul orei 02,00 noaptea.

In aceasta situatie, constantenii din cartierele CET, Viile Noi, Medeea, Palas, Brătianu, Km 4-5, Km5, Poarta 6, Abator, Gara, Casa de Cultură, Inel I și Inel II vor avea apa la robinete la presiuni scazute, iar cei de la etajele superioare ale blocurilor vor suferi de lipsa apei in aceasta seara in intervalul orar 18,00 – 02,00 noaptea.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati de aceste avarii si le dam asigurari ca echipele noastre de interventie fac tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile la parametrii optimi.

Din cauza unei avarii RAJA, consumatorii de pe străzile Recoltei, Prelungirea

Recoltei, Liniștii, Macului, Apusului și Eternității din Năvodari nu au apă la robinete

30 aprilie 2018 18:35

In cursul zilei de ieri, duminica – 29 aprilie 2018, la nivelul a doua conducte de aductiune, cu diametrul de 1.200 mm, ce asigura o parte din necesarul de apa bruta de la sursa Galesu catre statia de tratare si pompare din municipiul Constanta, s-au inregistrat doua avarii majore: una la nivelul sursei Galesu si una in zona localitatii Poiana. Echipele de interventie au lucrat non-stop si in cursul noptii trecute au reusit remedierea avariei din apropierea sursei de apa Galesu si s-a reluat pomparea pe una din conductele de aductiune. La ora actuala, alimentarea statiei de tratare si pompare Palas de la sursa Galesu se face doar printr-o singura conducta cu diametrul de 1.200 mm. Pentru a asigura debitul de apa la statia Palas, s-au facut manevrele de vane pentru a suplimenta o parte din necesarul de apa de la sursele Caragea-Dermeni, printr-o conducta de siguranta.

Pentru remedierea avariei pe celalalt fir de alimentare cu apa bruta este necesara inlocuirea unui segment de aproximativ 8 metri. Inca de ieri, 6 echipe de interventie, dotate cu utilajele necesare lucreaza pentru remedierea situatiei. Lucrarile sunt mult ingreunate si din cauza adancimii, de peste 6 metri, la care este pozata conducta. La ora actuala, abonatii constanteni deserviti, cei din cartierele: CET, Viile Noi, Medeea, Palas, Brătianu, Km 4-5, Km5, Poarta 6, Abator, Gara, Casa de Cultură, Inel I ș i Inel II, au apa la presiuni normale.

In cursul noptii trecute, si magistrala ce pleaca de la statia

de tratare si pompare Palas catre Navodari a suferit o avarie. Initial, echipele de interventie au incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in vedere debitul mare de apa, se impune sistarea furnizarii apei pe acest tronson astazi, 30 aprilie 2018, in intervalul 11,30 – 20,30. Imediat, s-au facut manevrele de vane pentru ca alimentarea orasului Navodari sa se faca pe conducta de siguranta de 600 mm. Avand in vedere diametrul mai mic al conductei de siguranta, abonatii din zona de Est a orasului Navodari vor avea apa cu presiuni scazute, iar consumatorii de pe strazile Recoltei, Prelungirea Recoltei, Linistii, Macului, Apusului si Eternitatii vor fi afectati de lipsa apei potabile in acest interval de timp – luni, 30 aprilie, intre orele 11,30 si 20,30.

După ce mangalioţii şi-au rupt maşinile în gropi, Primăria cheamă consilierii să aprobe reabilitarea… „torturării” din municipiu!

30 aprilie 2018 18:35

Primarul Municipiului Mangalia

DISPOZIŢIA NR. 484
privind convocarea Consiliului Local al Municipiului Mangalia
în şedinţa ordinară din data de 04.05.2018

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU,**

Având în vedere:

- art.39 alin.(1) din Legea nr.215/2001 privind administraţia publică locală, republicată, cu modificările şi completările ulterioare;

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

DISPUN:

Art.1 Convocarea membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia în şedinţă ordinară în data de **04.05.2018** la ora **12:00** în sala de şedinţe a Consiliului Local din cadrul Primăriei Municipiului Mangalia, având următoarea:

ORDINE DE ZI

1. Aprobarea proceselor-verbale ale şedinţei ordinare din data de 28.02.2018, al şedinţei de îndată din data de 22.03.2018;

2. Proiect de hotărâre privind rectificarea bugetului de venituri şi cheltuieli al Municipiului Mangalia pentru anul 2018;

   Iniţiator – Primar

3. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului anual de acţiuni cu obiective de lucrări de interes local stabilit pentru persoanele obligate să presteze muncă în folosul comunităţii de către instanţele de judecată şi Serviciile de Probaţiuni şi de persoanele care au copii în amplasament;

   Iniţiator – Primar

4. Proiect de hotărâre privind aprobare costului mediu lunar de întreţinere pentru anul 2018 pentru persoanele instituţionalizate în cadrul Căminului de Bătrâni Mangalia;

Inițiator – Primar

5. Proiect de hotărâre privind completarea și modificarea H.C.L. nr. 173 din 20.12.2017 privind aprobarea programului de evenimente propuse pentru anul 2018 și completată prin H.C.L. nr. 12 din 28.02.2018;

Inițiator – Primar

6. Proiect de hotărâre privind stabilirea salariilor de bază ale personalului Direcției Cultură și Sport Mangalia;

Inițiator – Primar

7. Proiect de hotărâre privind aprobarea Regulamentului de organizare și funcționare a Serviciului Public Comunitar Local de Evidență a Persoanelor al Municipiului Mangalia;

Inițiator – Primar

8. Proiect de hotărâre privind încetarea acordării normei de hrană pentru personalul din cadrul Direcției Poliția Locală;

Inițiator – Primar

9. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului de analiză și de acoperire a riscurilor și a Schemei de înștiințare, avertizare și alarmare;

Inițiator – Primar

10. Proiect de hotărâre privind aprobarea Regulamentului de organizare, funcționare și rezervare a parcărilor publice de pe raza Municipiului Mangalia;

Inițiator – Primar

11. Proiect de hotărâre privind mandatarea Primarului Municipiului Mangalia să semneze actele juridice pentru bunurile imobile care fac parte din domeniul public sau privat al U.A.T. Mangalia sau se află în administrarea autorităților administrației publice locale;

Inițiator – Primar

12. Proiect de hotărâre privind aprobarea documentației tehnice (faza D.A.L.I.) aferentă proiectului "Reabilitare Torturare în Municipiul Mangalia – Lot. I"

Inițiator – Primar

13. Proiect de hotărâre privind îndreptarea erorii materiale din cuprinsul art.2 din H.C.L. nr. 115 din 26.09.2017;

Inițiator – Primar

14. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de superficie asupra terenului în suprafață de 21mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Ștefan cel Mare, Nr. 13, Bl. M9, Sc. B, teren aferent ap. 21, jud. Constanța, către Moraru Onița;

Inițiator – Primar

15. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de superficie asupra terenului în suprafață de 36,34mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Ștefan cel Mare, Nr. 3, Bl. 11, Sc. A, Ap. 1 – extindere, jud. Constanța, către S.C. Natural Mod S.R.L.;

Inițiator – Primar

16. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de superficie asupra terenului în suprafață de 36mp situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței nr. 35, Bl. B4g, Sc. B, Ap. 17, jud. Constanța – extindere, către S.C. Stare Bună S.R.L.;

Inițiator – Primar

17. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de superficie asupra terenului în suprafață de 630mp situat în Municipiul Mangalia, Str. M.I. Dobrogeanu, Nr. 73A, jud. Constanța, către S.C. Bia Mary S.R.L.;

Inițiator – Primar

18. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de superficie asupra terenului în suprafață de 25mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 5, Bl. PY3, Sc. C, Ap. 34 – extindere, jud. Constanța, către S.C. Den-Sim Style S.R.L.;

Inițiator – Primar

19. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 20mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, Bl. F2, Sc. C – extindere, jud. Constanța, către S.C. Șimi F.D. 2002 S.R.L.;

Inițiator – Primar

20. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 64mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, Nr. 24, Bl. R14, Sc. C, Ap. 41, către S.C. Lenand Sola Com S.R.L.;

Inițiator – Primar

21. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 42mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 7, Bl. MG20, Sc. A, parter, Ap. 2 – extindere nord, jud. Constanța, către S.C. Genesys Medical Center S.R.L.;

Inițiator – Primar

22. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 21mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 7, Bl. MG20, Sc. A, parter, Ap. 2 – extindere sud, jud. Constanța, către S.C. Genesys Medical Center S.R.L.;

Inițiator – Primar

23. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 22mp situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței, Nr. 18, Bl. E, Sc. A, parter, Ap. 2, jud. Constanța, către S.C. Tuvero S.R.L.;

Inițiator – Primar

24. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 56mp situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței, Nr. 8, Bl. E, Sc. A, parter, Ap. 2, jud. Constanța, către S.C. Tuvero S.R.L.;

Inițiator – Primar

25. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local Mangalia pentru intervenirea asupra domeniului public al Municipiului Mangalia în vederea racordării la rețeaua de distribuție a energiei electrice a imobilului situat în Municipiul Mangalia, Stațiunea Saturn, Str. Greenport, Nr. 16B, parter, Ap. 2, jud. Constanța, de către S.C. ENEL DISTRIBUȚIE DOBROGEA S.A. prin S.C. Celmar S.R.L.;

Inițiator – Primar

26. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local Mangalia pentru intervenirea asupra domeniului public al Municipiului Mangalia vederea realizării branșamentului de apă și a racordurilor de canalizare pluvială și menajeră cu extindere colector stradal a imobilelor existente în Municipiul Mangalia, Stațiunea Neptun, Zona Sud de Restaurantul Calul Bălan, lot 1, respectiv lot 2, jud. Constanța de către S.C. PRO APA S.R.L. Constanța prin S.C. Imobiliara S.R.L. prin asociat secund Popa Vlad-Radu;

Inițiator – Primar

27. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local al Municipiului Mangalia cu privire la dezmembrarea imobilului în suprafață de 600mp situat în Municipiul Mangalia, Cartier Dobrogea I, Str. Geo Bogza, Nr. 46, Jud. Constanța, aflat în proprietatea domnului Petrea Ciprian-Constantin, Petrea Elena, Mărian Gabriel și Mărian Brîndușa-Cornelia;

Inițiator – Primar

28. Proiect de hotărâre trecerea din domeniul public în domeniul privat al Municipiului Mangalia, precum și actualizarea și completarea Inventarului bunurilor care alcătuiesc domeniul privat al UAT Mangalia;

Inițiator – Primar

29. Proiect de hotărâre privind preluarea în administrare a cimitirelor musulmane situate pe raza administrativ – teritorială a municipiului Mangalia;

Inițiator – Primar

30. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului de mobilitate urbană durabilă pentru Municipiul Mangalia;

Inițiator – Primar

31. Proiect de hotărâre privind susținerea Declarației de Unire cu Republica Moldova;

Inițiator – Consilier local Silistră Elena – Alexandra

32. Diverse.

Art.2 Secretarul Municipiului Mangalia va comunica prezenta dispoziţie membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia, pentru dezbatere şi aprobare, Instituţiei Prefectului Judeţului Constanţa pentru control şi verificarea legalităţii şi o va afişa în locuri publice spre a fi cunoscută de către cetăţeni.

DATA: 27.06.2018

PRIMAR,
CRISTIAN RADU

vizat pentru legalitate
Secretar Municipiu
Cabuz Andreea

STAGIU DE „SHAOLIN SANDA NON-CONTACT” ŞI „TUISHOU”

30 aprilie 2018 18:35

STAGIU DE „SHAOLIN SANDA NON-CONTACT” ŞI „TUISHOU”.

CURS DE ARBITRAJ ÎN KUNG-FU

Dumincă 29.04.2018 la Medgidia în sala „Dan Spătaru” se va desfăşura un stagiu de pregătire în probele de concurs „Shaolin Sanda Non-Contact” şi „Tuishou”, în paralel cu un curs practic de arbitraj în Kung-Fu.

Acestea sunt organizate de Clubul Sportiv „Silver Samurai” din Medgidia, preşedinte Steluţa Nedelcu.

La stagiu vor participa sportivi, instructori, antrenori şi arbitri. Au confirmat participarea 65 de persoane din mai multe cluburi sportive, dar se aşteaptă înscrierea şi a altor persoane.

La stagiu au fost invitaţi să asiste şi părinţii sportivilor, pentru a evita, pe viitor, diferitele contestaţii sau vociferări, în necunoştiinţă de cauză.

Programul este următorul:

-09.45-10.00: Sosirea participanţilor.

-10.00-13.00: Stagiu „Shaolin Sanda Non-Contact”.

-13.00-13.10: Pauza.

-13.10-14.00: Stagiu „Tuishou”.

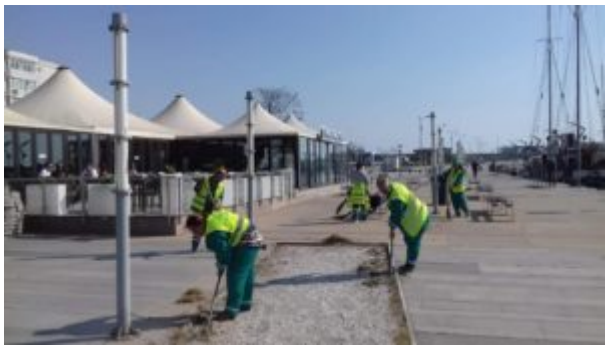
-14.00: Acordarea diplomelor de participare şi încheierea stagiului.

PREŞEDINTE A.R.K.

ŞEF LUC.DR. FLORIN IORDĂNOAIA
6 DUAN KUNG-FU
ARBITRU MONDIAL „A” WTKF

Polaris a început curăţenia în Portul Turistic. Mai rămâne ca Primăria să îl şi reabiliteze!

30 aprilie 2018 18:35



Echipele Polaris Mangalia au început la primele ore ale dimineţii curăţenia generală în Portul Turistic. Aleile au fost măturate şi spălate şi s-au strâns gunoaiele aruncate de trecători.

Din păcate, aspectul dezolant se menţine, deoarece toate corpurile de iluminat sunt sparte, băncile sunt rupte, iar dalele ciobite.

Este adevărat, de vină sunt oamenii necivilizaţi care aleg să

distrugă, în loc să aibă un comportament civilizat şi să păstreze ceea ce s-a realizat frumos în municipiu. Dar acest lucru nu înseamnă că Portul trebuie lăsat să se degradeze şi mai mult ani la rând, să ajungă o ruină, în condiţiile în care este vizitat atât de localnici, cât şi de turişti, care se declară tot mai dezamăgiţi. Solulţii există, montarea de camere video, pază etc. numai că nimeni nu este interesat să facă ceva… Autorităţile publice locale au din păcate, alte preocupări, care mai de care mai uluitoare şi mai controversate.

În luna martie, DNA a condamnat 47 de inculpaţi printre care un notar, un primar şi două cadre didactice

30 aprilie 2018 18:35

În cursul lunii martie 2018, în dosare de corupție instrumentate de D.N.A., au fost condamnați 47 inculpați prin 19 hotărâri judecătorești definitive, între persoanele condamnate definitiv figurează:

Două persoane conducere companie de stat, un şef finanțe publice locale (oraș), un notar, un primar comună, doi ofiţeri poliție, doi angajaţi tribunal, două cadre didactice

Pedepsele dispuse de judecători faţă de cei 47 inculpaţi variază între 5 ani şi 6 luni închisoare şi 1 an şi 6 luni cu amânare.

Detalii se regăsesc pe pagina deInternet, la adresa www.pna.ro, secțiunea „Comunicate – hotărâri definitive de condamnare”.

Având în vedere că, în multe cazuri, între pronunțarea deciziilor, motivarea acestora și transmiterea acestor decizii de către instanțele de judecată, în format electronic, se înregistrează o anumită diferență de timp, D.N.A. a decis publicarea unor informări cu privire la soluțiile de condamnare definitive, la momentul pronunțării acestora, sub formă de comunicate de presă.

În acest fel, D.N.A. răspunde cerinței de informare a opiniei publice asupra întregului proces penal în cazuri de mare corupție, inclusiv asupra finalității dosarelor trimise spre judecare.

APC avertizează: 37 de substanţe chimice în farfuria de 1 Mai! Mititei cu monoglutamat de sodiu, soia și fibre de citrice!

30 aprilie 2018 18:35

4 din 10 mititei conţin arome sintetice!

3 din 10 mititei sunt coloraţi cu carmin!

8 din 10 cârnați conțin aromă de fum sau fum lichid!

4 din 10 cârnați sunt colorați cu carmin!

Muştar îndulcit cu sucraloză!

4 din 10 tipuri de muștar conţin făină de grâu!

Maioneză cu 2 conservanți!

7 din 10 tipuri de maioneză conţin EDTA!

Ketchup cu aromă de tomate!

Jumătate din ketchup-ul analizat este fabricat din pastă de tomate!

Pâine cu aminoacizi din unghii și păr!

Studiul privind calitatea mititeilor, mușstarului, maionezei, ketchup-ului și a pâinii face parte din Campania Națională de Informare și Educare: ”Să învațăm să înțelegem eticheta!”. Prin această campanie, Asociaţia Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse alimentare bogate în sare, zahăr și grăsimi și a unor aditivi alimentari care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat din marile structuri comerciale (hipermarketuri/supermarketuri) 25 tipuri de mititei, 116 tipuri de cârnați, 34 tipuri de muștar, 17 tipuri de maioneză, 17 tipuri de ketchup, 52 tipuri de pâine feliată, în vederea realizării unui studiu prin care să atragă atenția în ceea ce privește conținutul acestor produse și potențialele efecte asupra sănătății consumatorilor.

La fabricarea mititeilor analizaţi s-au folosit următoarele ingrediente: carne de porc, carne de vită, carne de oaie, carne de caprioară, carne de cerb, carne de urs, piept pui cu piele, pulpe pui cu piele, slănină, seu de vită, apă, sare, sare iodată, sare de mare neiodată, chimion, ardei iute, cimbru, coriandru, enibahar, boia iute, boia dulce, chimen,

piper, extract de boia de ardei, usturoi, usturoi deshidratat granulat, nucşoară, ceapă, pătrunjel, maghiran, dextroză, maltodextrină, zahăr, hidrolizate proteice vegetale, supă de vită, supă de oase de vită, ulei de floarea soarelui, fibră de soia, fibre vegetale, arome, aromă de fum, ascorbat de sodiu, acid ascorbic, acetat de sodiu, acid citric, carmin, nitrat de potasiu, bicarbonat de sodiu, carbonaţi de sodiu, lactat de sodiu, izoascorbat de sodiu, procolor, superfrich şi monoglutamat de sodiu.

Conținutul de carne din mititeii analizați variază între 61,5% și 90%.

Cârnații din oferta comună au puțină carne (30-40%) și multe ingrediente, precizate sau ascunse: subproduse de abator, apă, soia, numeroși aditivi care au rostul lor: să coloreze, să mențină culoarea și aspectul turgescent (umflat) cât mai mult timp, să prevină procesul de oxidare a compoziției, să inhibe procesele de degradare, să creeze și să mențină gust și aromă plăcute etc., numiți cu termeni de specialitate: polifosfați, sulfiți, nitrați, antioxidanți, glutamați ș.a.m.d.

Muştarul este un condiment sub formă de pastă moale, de culoare galben-verzuie, obținut prin prelucrarea semințelor de muştar cu adaos de zahăr, sare, acid acetic, cimbru şi alte tipuri de condimente.

La fabricarea muştarului industrial analizat s-au folosit următoarele ingrediente: apă, boabe de muştar, făină de muştar, oţet din vin, zahăr, sare, condimente, făină de grâu, ulei de floarea soarelui, betacaroten, riboflavină, disulfit de potasiu, acid citric, amidon modificat din porumb, gumă de xantan, gumă de guar, acesulfam de potasiu, zaharină, tartrazină, sorbat de potasiu, benzoat de sodiu, arome, extract de chili, boia de ardei iute, miere de albine, curcumină şi coriandru.

Ketchup-ul este un sos dulce sau picant preparat din suc de

roșii, câteodată legume (ceapă, ţelină, ardei capia), oțet și mirodenii (boia iute sau dulce, piper, busuioc, usturoi, frunze de dafin etc).

În afară de roşii/pastă de tomate/pulpă de tomate/concentrat de tomate/piure de tomate, în acest tip de produs s-au mai identificat: apă, zahăr, oţet din vin, sare iodată, sare de mare, sare, amidon modificat din porumb, acid citric, acid ascorbic, acid tartric, benzoat de sodiu, sorbat de potasiu, sucraloză, acesulfam de potasiu, adipat de diamidon acetilat, gumă de xantan, gumă de guar, arome, aromă tomate, ceapă, usturoi, frunze de dafin, cuişoare, chimen, ienibahar, piper, ţelină, extract de ardei iute, boia de ardei iute, lactoză, sirop de glucoză-fructoză.

Maioneza tradiţională este un condiment obţinut din ulei vegetal, gălbenuş de ou şi oţet sau zeamă de lămâie. În afară de ulei de rapiţă/floarea soarelui, gălbenuş de ou şi oţet, în maioneza industrială s-au mai identificat următoarele ingrediente: apă, zahăr, amestec de condimente (neprecizate ca tip), sare, acid citric (acidifiant), acid lactic (corector de aciditate), EDTA (antioxidant), amidon modificat, gumă de guar, gumă de xantan, gumă din seminţe de caruba, făină de roşcove, benzoat de sodiu, sorbat de potasiu, butilhidroxitoluen, butilhidroxianisol, acesulfam de potasiu, arome, caroteni (coloranţi), luteină (colorant), extract colorant din morcovi, aromă de muștar, beta-caroten (colorant), lapte praf degresat, muştar, arome naturale (neprecizate ca tip), usturoi granulat, suc de lămâie (0,1%), sirop de glucoză-fructoză, praf de ou integral (0,1%) şi proteină din lapte.

Pâinea reprezintă produsul obţinut prin coacerea unui aluat dospit, preparat doar din patru ingrediente: făină (de grâu sau secară, eventual în amestec cu alte făinuri de cereale, de leguminoase sau de cartofi), drojdie de panificaţie, sare de bucătărie şi apă. Dicţionarul explicativ al limbii române defineşte cuvântul „pâine” ca fiind un „aliment de bază al

omului”, reprezintă baza hranei zilnice a românului, un simbol al „hranei vieţii”, de aceea fabricarea pâinii trebuie să constituie o preocupare esenţială, de interes naţional. În afara tipurilor de făinuri din cereale, în compoziția sortimentelor de pâine feliată analizată, s-au identificat și alte ingrediente precum: margarina, ulei vegetal de palmier, zahăr, făină de soia, făină de fasole, fibre vegetale, glucoză, fibre de citrice, lapte praf, sirop de glucoză, zer praf, ulei vegetal (nu se menționează tipul), ulei de rapiță, amidon de porumb, făină de orez, făină de porumb, gluten, grăsimi vegetale nehidrogenate, fulgi de cartofi, acid ascorbic, acid sorbic, diacetat de sodiu, carbonat de calciu, cisteină, esteri ai acidului diacetiltartric cu mono și digliceride ale acizilor grași, propionat de calciu, stearoil 2 lactilat de sodiu, fosfat monocalcic, gumă de guar, gumă de xantan, hidroxipropilmetilceluloză, mono și digliceride ale acizilor grași, acid tartric, glicerină, citrat de lecitină, esteri ai glicerolului cu acidul acetic și acizi grași.

„Consumatorii se așteaptă ca eticheta să reflecte cu exactitate conținutul și calitatea produsului, lucru care nu se întâmplă în cele mai multe situații. La alegerea unei caserole de mici trebuie să se aibă în vedere pe de o parte conținutul de carne/cărnuri de pe etichetă, care ar trebui să depăşească 85% din conţinutul caserolei, iar pe de altă parte celelalte ingrediente din compoziție. Trebuie să evitaţi acei mici care au în compoziție arome, aromă de fum şi aditivii alimentari, precum: glutamatul monosodic, nitratul de potasiu, acidul citric, citratul de sodiu şi izoacorbatul de sodiu. Totodată, trebuie evitaţi mititeii cu adaos de zahăr, ulei vegetal, hidrolizate proteice vegetale, fibre vegetale și fibra de soia, care împreună cu aditivii alimentari maschează calitatea scăzută a cărnurilor folosite în reţeta respectivă. Din păcate, cârnații comercializați în hipermarketuri și în magazinele producătorilor de produse din carne, cu mici excepții, nu mai au nimic din consistenţa, savoarea, gustul şi elementele nutritive ale acestui tip de produs aşa cum era

fabricat în urmă cu câteva decenii. Dintr-un preparat cu o structură consistentă care se obţinea numai din cărnuri de porc, oaie, capră și vită de calitatea I, slănină de porc, condimente naturale şi sare, astăzi, cele mai multe tipuri de cârnați, conțin carne separată mecanic, proteină animală, extracte vegetale, hidrolizate proteice vegetale, fibre vegetale, uleiuri vegetale, amidon, soia, apă şi chimicale din belşug. La alegerea unui tip de cârnați trebuie să aveţi în vedere atât cantitatea de carne din respectivul produs, cât şi principalii nutrienţi menţionaţi în declaraţia nutriţională, respectiv cantitatea de proteine, grăsimi/acizi grași saturați și conținutul de sare. Recomand evitarea acelor sortimente de cârnați care au în compoziție aditivi alimentari, precum monoglutamatul de sodiu, caragenanul, carminul și nitritul de sodiu. Maioneza tradițională are foarte puține ingrediente în comun cu maioneza industrială care este un amestec din apă, ulei de rapiță, amidon, acid citric, conservanți, EDTA și arome. Înlocuirea făinii de muștar cu făina de grâu nu face altceva decât să modifice aroma și gustul caracteristic dat acestui produs de către boabele de muștar. La alegerea unui ketchup trebuie să aveţi în vedere ingredientul principal din acest produs, şi anume cantitatea de roşii/tomate care se poate regăsi sub forma de roşii/pastă de tomate/pulpă de tomate/concentrat de tomate/piure de tomate. Este important să evităm ketchup-ul care are în compoziție aditivi alimentari, cum ar fi acidul citric, sorbatul de potasiu, benzoatul de sodiu, sucraloza, acesulfam de potasiu, adipat de diamidon acetilat și aromele sintetice. Mărcile de ketchup, care sunt dezechilibrate din punct de vedere nutrițional prin conținutul ridicat de sare și zahăr adăugat, nu trebuie consumat de către copii și persoane cu afecțiuni cardiovasculare, diabet și boli metabolice.Pâinea feliată este un produs care, în cele mai multe situații, nu mai are nimic din gustul și savoarea pâinii tradiționale. În compoziția ei există ingrediente care au denaturat rețeta acestui produs, cum ar fi: margarina, uleiul de palmier, făina de fasole, făina de soia, fibrele de citrice etc, la care se adaugă

aditivi alimentari din belșug. Recomand consumatorilor să consume pâine neagră, pâine integrală și pâine graham, realizată numai din cele 4 tipuri de ingrediente (făină neagră/făină integrală/făină graham, apă, drojdie și sare), deoarece numai așa pot beneficia de substanțe minerale (calciu, fosfor și fier), fibre, vitamine din complexul B (B1, B2 și B6) și vitamina PP. Totodată, le sugerez să cumpere pâine numai după o atentă verificare a ingredientelor și să fie circumspecți la anumite mențiuni nutriționale și de sănătate, care apar pe ambalajul unor produse de acest tip. Consumatorii trebuie să evite alimentele cu aditivi, deoarece creează mari probleme de sănătate pe termen lung. Aceștia au numai un rol tehnologic, „acoperă” calitatea scăzută a ingredientelor principale, creând percepții false privind anumite caracteristici organoleptice, cum ar fi aspectul, prospețimea, culoarea, gustul și aroma. Alte aspecte la fel de importante de urmărit sunt termenul de valabilitate şi condiţiile de păstrare pe perioada valabilităţii.” conf. univ. dr. Costel Stanciu, președintele APC.

În atenția persoanelor care vizitează pacienţii internaţi la Spitalul Clinic Judeţean Constanţa

30 aprilie 2018 18:35

Ca urmare a adresei DSP nr.8589 din data de 26.04.2018

referitoare la scăderea morbidității prin afecțiuni respiratorii acute, gripă și SARI, conducerea SCJU “Sf. Apostol Andrei” Constanța anunță revenirea la programul inițial de vizită.

Astfel, accesul vizitatorilor în Spitalul Clinic Județean de Urgență “Sf. Apostol Andrei” Constanța este următorul:

Luni- vineri: 13:30- 20:00

Sâmbătă: 11:00- 20:00

Duminică: 11:00- 20:00

SărbătoriLegale: 11:00- 20:00

Terapie intensivă zilnic: 13:30 – 14:30

Restricţii se vor face în funcţie de condiţiile igienico-sanitare şi administrative existente în momentul vizitei.
Vizitatorul trebuie să poarte obligatoriu pe toată durata vizitei în spital, echipament de protecţie (pelerină și totoși de unică folosință).

Reguli de efectuare a vizitei:
* vizita va fi cât mai scurtă pentru a nu obosi bolnavul;

* de preferat, se va face de către o singură persoană pentru a evita
supraaglomerarea din salon;

* nu se va sta pe patul pacientului şi nu se vor pune pe patul acestuia
haine, genţi, sacoşe etc;

* pe tot parcursul vizitei, atitudinea trebuie să fie civilizată şi nu se vor
creea stări de tensiune.

Șoferi beți, trași pe dreapta de polițiștii rutieri

30 aprilie 2018 18:35
În cursul acestei dimineți, polițiștii din cadrul Serviciului Rutier au depistat un bărbat, de 46 de ani, din localitatea Eforie Nord, care a condus un autoturism pe strada Câmpinei din localitatea Techirghiol, fiind sub influența băuturilor alcoolice.

Ieri, 26 aprilie a.c., polițiștii din cadrul Postului de Poliție Independența au depistat un bărbat, de 38 de ani, care a condus o autoutilitară pe raza localității Plopeni, județul Constanța, fiind sub influența băuturilor alcoolice. Polițiștii au condus persoana în cauză la spitalul Municipal Mangalia pentru prelevarea de probe biologice, în vederea stabilirii alcoolemiei în sânge.

În cauze, polițiștii constănțeni au întocmit dosare penale.

Elevii Colegiului Economic Mangalia se opun vehement mutării în spațiile improprii de la Bănescu!

30 aprilie 2018 18:35
CONSILIUL SCOLAR AL ELEVILOR DE LA COLEGIUL ECONOMIC MANGALIA,

PRIN REPREZENTANTII SAI, VA ADUC LA CUNOSTINTA URMATOARELE ASPECTE:
– Nu suntem de acord cu mutarea institutiei de invatamant ai caror elevi sunt in nicio alta locatie decat cea actuala. Elevii de azi nu pot decide in numele elevilor de maine. Vrem o scoala, nu o idee!
– Elevii de azi nu pot accepta faptul ca, inainte de fi consultati, reprezentantii primariei au hotarat sa distribuie in mass-media informatii menite sa le perturbe activitatea si sa ii supuna unui stres nejustificat.
– Elevii CEM va aduc la cunostinta faptul ca si liceenii de la COLEGIUL ECONOMIC AU STATUT DE ELEV, REGLEMENTAT LEGISLATIV PRIN STATUTUL ELEVILOR DIN LEGEA EDUCATIEI 1/ 2011;

– deoarece consideram ca ni s-au incalcat drepturile intr-un mod evident va aducem la cunostinta urmatoarele articole din Statutul elevilor care poate v-au scapat:
Art. 1.
(1) Prezentul statut reglementează drepturile și îndatoririle beneficiarilor primari ai educației, denumiți în continuare elevi, înmatriculați în unitățile de învățământ de stat, particular sau confesional din România.
* Consideram ca suntem descriminati atunci cand ne numiti liceeni, iar pe colegii nostri mai mici ii numiti COPII, SUNTEM CU TOTII ELEVI SI AVEM ACELEASI
DREPTURI
Art. 4.
Învățământul preuniversitar este centrat pe elev. Toate deciziile majore sunt luate prin consultarea reprezentanților elevilor, respectiv a Consiliului Național al Elevilor și a altor organisme reprezentative ale elevilor, precum și prin consultarea obligatorie a reprezentanților federațiilor sindicale, a beneficiarilor secundari și terțiari, respectiv a structurilor asociative reprezentative ale părinților, a reprezentanților mediului de afaceri, a autorităților administrației publice locale și a societății civile.
*Consideram ca trebuia sa fim primii consultati, inainte de

oferirea catre media a oricarei informatii menite sa ne afecteze.
(4) Elevii au dreptul să își desfășoare activitatea în spații care respectă normele de igienă școlară, de protecție a muncii, de protecție civilă și de pază contra incendiilor în unitatea de învățământ.
*CONSIDERAM CA LOCUL IN CARE NE DUCETI NU NE OFERA SIGURANTA SI VA CEREM INSISTENT SA NE OFERITI DATE CONCRETE IN ACEST SENS.
x) dreptul de a opta, conform legii, pentru tipul și forma de învățământ pe care le vor urma și să aleagă parcursul școlar corespunzător intereselor, pregătirii și competențelor lor;
*AM ALES COLEGIUL ECONOMIC PENTRU BAZA MATERIALA, PROFILUL PE CARE IL ARE SI ZONA IN CARE ESTE PLASAT.
y) dreptul la educație diferențiată, pe baza pluralismului educațional, în acord cu particularitățile de vârstă și cu cele individuale. Elevii cu performanțe școlare deosebite pot promova 2 ani de studii într-un an școlar.
VA INFORMAM CA:
Art. 10. –
Elevii beneficiază de următoarele drepturi de asociere:
a) dreptul de a forma, adera și participa la grupuri, organizații, structuri sau mișcări care promovează interesele elevilor, inclusiv la grupuri și organizații non-formale, economice, sociale, recreaționale, culturale sau altele asemenea, în condițiile legii;
b) dreptul la protest, în condițiile prevăzute de legislația în vigoare, fără perturbarea orelor de curs.
Presedinte, ANDRA GORGHIU

Ședință de îndată la primărie!

30 aprilie 2018 18:35

Primarul Municipiului Mangalia

DISPOZIŢIA NR. 474
privind convocarea Consiliului Local al Municipiului Mangalia
în şedinţa de îndată din data de 26.04.2018

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU,**
Având în vedere:

- art.39, alin.(4) din Legea nr.215/2001 privind administraţia publică locală, republicată, cu modificările şi completările ulterioare;

În temeiul art.68, alin.(1) din Legea nr.215/2001 modificată şi completată privind administraţia publică locală:

DISPUN :

Art.1 Convocarea membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia în şedinţă de îndată, din data de **26.04.2018** la ora **18:00,** în sala de şedinţe a Consiliului Local din cadrul Primăriei Municipiului Mangalia, având următoarea:

ORDINE DE ZI

1. Proiect de hotărâre privind alegerea preşedintelui de şedinţă al Consiliului Local Mangalia pentru următoarele 3 luni;
   Iniţiator - Primar
2. Proiect de hotărâre privind aprobarea organigramei şi statului de funcţii ale Spitalului Municipal Mangalia;
   Iniţiator - Primar
3. Proiect de hotărâre privind transformarea unor posturi din statul de funcţii al Spitalului Municipal Mangalia;
   Iniţiator - Primar
4. Proiect de hotărâre privind aprobarea structurii organizatorice a Spitalului Municipal Mangalia;
   Iniţiator - Primar
5. Proiect de hotărâre privind aprobarea organizării reţelei şcolare de stat şi particulare pe teritoriul administrativ al municipiului Mangalia în anul şcolar 2018-2019;
   Iniţiator - Primar
6. Proiect de hotărâre aprobarea "Regulamentului pentru organizarea serviciilor publice de salvare acvatică – salvamar şi posturi de prim ajutor pe plajele cu destinaţie turistică din municipiul Mangalia şi staţiunile Saturn, Venus, Cap Aurora, Jupiter, Neptun şi Olimp";
   Iniţiator – Primar

Art.2 Secretarul Municipiului Mangalia va comunica prezenta dispoziţie membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia, pentru dezbatere şi aprobare, Instituţiei Prefectului Judeţului Constanţa pentru control şi verificarea legalităţii şi o va afişa în locuri publice spre a fi cunoscută de către cetăţeni.
DATA: 26.04.2018

PRIMAR,
RADU CRISTIAN

ROMÂNIA PRIMAR

vizat pentru legalitate
Secretar Municipiu
Cabuz Andreea

Atentat la viața locuitorilor din zona M.I. Dobrogeanu? Clădiri dezafectate, gata să se prăbușească

30 aprilie 2018 18:35

La începutul acestui an, printr-o decizie a Consiliului Județean Constanța, două imobile aflate într-o avansată stare de degradare, din Mangalia, erau preluate de la Consiliul Local. Consilierii județeni constatau, astfel, că imobilele – Baraca H și Grădinița pentru Romi din cartierul Barăci, nu au fost gestionate așa cum se cuvine de către administratorii lor. Baraca H, la fel ca surorile ei aflate în aceeași zonă a groazei, stătea să cadă pe familiile care se aciuaseră în interior, în timp ce grădinița socială, construită special, în 2007, pentru educarea copiilor de etnie romă, ajunsese o umbră fantomatică a vechii clădiri, niciodată utilizată în scopul pentru care fusese ridicată.

Cele două clădiri ar fi urmat ca, o dată preluate de Consiliul Județean, să fie transformate în Centru de zi și de recuperare

(grădinița socială fiind trecută în administrarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Constanța) și în amenajarea a două case de tip familial (Baraca H).

Iată că, între timp, numărul mare de evacuări făcute de executorii judecătorești, precum și demolarea construcțiilor improvizate din zonă, au golit Baraca H. Aceasta a devenit, peste noapte, raiul hoților de fier vechi și de cărămizi. În câteva săptămâni, baraca aproape că a dispărut, în locul ei rămânând doar moloz, mizerie, câțiva pereți și coșuri de fum, gata să se prăbușească în capul copiilor, care se joacă, fără a ține cont de pericolul care îi pândește. Între timp, deși preluată de CJC, Grădinița continuă să se degradeze: imobilul nu mai are nici uși, nici ferestre, iar interiorul a devenit locul de joacă preferat a copiilor din zonă.

Pe această cale tragem un semnal de alarmă atât autorităților publice din Mangalia, care nu pot pretinde că nu cunosc problema, cât și responsabililor de la județ, văduviți de una dintre clădirile preluate de la Consiliul Local. UPDATE: Reprezentanții Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Constanța ne-au declarat că sunt, deja, în plin proces pentru obținerea tuturor avizelor în vederea demolării imobilului dezafectat, după care vor igieniza zona.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de 1 Mai

30 aprilie 2018 18:35

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoştinţa tuturor abonaţilor că, în zilele de 30 aprilie și 01 mai 2018, dispeceratul, echipele de intervenţie, dar şi reprezentanţii societăţii care asigură buna desfăşurare a proceselor de alimentare cu apă şi de preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către numărul de telefon al dispeceratului – 0241/924 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenţie vor acţiona cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncţionalităţile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonaţii societăţii să

poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care îşi va modifica programul de lucru în această perioadă este cel al casieriilor RAJA. Astfel, abonaţilor interesaţi să îşi achite facturile la apă potabilă şi canalizare le facem cunoscut faptul că, în zilele de luni, 30 aprilie și marţi, 01 mai 2018, casieriile RAJA vor fi închise.

Începând de miercuri, 02 mai 2018, toate casieriile RAJA își vor relua programul normal de lucru, acestea fiind deschise inclusiv sâmbătă, 05 mai 2018.

Contul meu RAJA – un nou serviciu online adresat tuturor abonaților

30 aprilie 2018 18:35

Pentru că timpul este extrem de prețios pentru clienții noștri, depunem permanent eforturi să venim în întâmpinarea nevoilor acestora cu servicii variate, actuale și de calitate.

Începând din luna aprilie, RAJA SA a pus la dispoziția abonaților săi platforma on-line Contul meu RAJA. Este vorba despre un pachet Cont Client complet, sigur și ușor de utilizat, 24 de ore din 24, 7 zile din 7.

Prin contul de client abonații, indiferent de calitatea juridică, au acces, direct şi rapid, la informții despre facturile emise, ultimele plăți procesate sau consumul de apă, toate gestionate dintr-un singur loc și numai la un clic

distanță.

Facilitățile pe care le aduce noul serviciu online sunt:

- achitarea, rapid și fără un comision suplimentar, a facturilor pentru serviciile de apă potabilă și de canalizare;
- accesul la istoricul de plăţi;
- vizualizarea facturilor imediat ce au fost emise, cu posibilitatea de descărcare și de imprimare a acestora;
- verificarea și transmiterea indexului contorului de apă on-line;
- informații asupra modalității și a perioadei de citire a consumului.

Plățile efectuate sunt actualizate pe platforma Contul meu RAJA în maximum 3 zile.

Serviciul online este adresat tuturor titularilor de contract și reprezentanților legali ai societăților comerciale, instituțiilor publice și asociațiilor de locatari/proprietari care au încheiat un contract individual cu RAJA SA Constanța. Contul meu RAJA poate fi accesat de pe pagina principală a site-ului www.rajac.ro, apăsând butonul Cont Client. Aici, abonatul trebuie să introducă codul de client, numele si prenumele titularului/titularilor de contract, o adresă de e-mail validă, cu care abonatul se poate loga ulterior și la care va primi mesajele legate de contul de client, și o parolă ce va fi introdusă de două ori pentru ca sistemul să verifice securitatea ei. Totodată, abonatul trebuie să fie de acord cu termenii și condițiile pe baza cărora li se pune la dispozitie acest serviciu modern, rapid şi sigur. Odată înregistrat, clientul se poate autentifica doar prin introducerea adresei de e–mail sau a codului de client și a parolei.

Folosirea platformei on-line aduce numeroase avantaje precum: acces permanent și din orice locație la contul de client, reducerea timpului alocat plăţii facturilor, transparenţă,

comoditate și securitate în realizarea tranzacţiilor.

Ambulatoriu de specialitate, cu fonduri UE, la Spitalul Municipal Mangalia

30 aprilie 2018 18:35

Primăria Municipiului Mangalia va depune documentația pentru construcția unui ambulatoriu de specialitate, cu fonduri UE, la spitalul din localitate. Proiectul va fi realizat prin POR 2014-2020, Obiectivul de Investiții 81A-Ambulatoriu. Conform documentației tehnice, este prevăzută extinderea, modernizarea și dotarea Ambulatoriului Spitalului Municipal, cu scopul lărgirii gamei de servicii medicale oferite locuitorilor municipiului Mangalia și populației din sudul județului Constanța. ”Prin acest proiect, se urmărește dezvoltarea infrastructurii de sănătate, la nivel județean, prin înființarea unui ambulatoriu modern, la standarde europene. Totodată, dorim creșterea accesului populației la serviciile medicale de specialitate, eficientizarea actului medical în regim ambulatoriu și îngrijire de zi”, au declarat reprezentanții unității sanitare din Mangalia. Noul corp de clădire va fi o extindere a pavilionului B, cu parter și două etaje, unde vor fi amenajate cabinete medicale de specialitate. Valorea maximă care poate

fi accesată, din fonduri UE, pentru acest proiect este de 2,3 milioane de euro.

„1 Mai Tuning Fest” – în deschiderea sezonului estival 2018

30 aprilie 2018 18:35

Pentru al IV-lea an consecutiv, Mangalia va găzdui evenimentul automobilistic „1 Mai Tuning Fest”. Conform organizatorilor, manifestările sportive și cultural-artistice sunt programate în perioada 28 aprilie – 1 mai a.c., în intervalul orar 10.00–23.00. Acest festival cu tradiție, ce marchează debutul sezonului estival, va începe sâmbătă, 28 aprilie, 12.00, cu o paradă a autoturismelor participante, pe traseul: Portul Turistic – bd. 1 Decembrie 1918, cu întoarcere la sensul giratoriu de la ieșirea spre 2 Mai, apoi spre str. Ștefan cel Mare, șos. Constanței (cu întoarcere în sensul giratoriu) și retur spre Portul Turistic. Ulterior, în parcarea din Portul Turistic, vor fi expuse aproximativ 150 de autoturisme din mai multe județe ale țării, modificate la partea mecanică, estetică, audio, sau la alte componente. Anul acesta, elementul de noutate îl constituie realizarea unei etape de dbDrag. Pe toată durata evenimentului, pe scena amenajată special cu această ocazie, pe gabara din Portul Turistic, mai mulți D.J. și un M.C. vor întreține atmosfera pentru participanți și public.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de 1 Mai

30 aprilie 2018 18:35

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoştinţa tuturor abonaţilor că, în zilele de 30 aprilie și 01 mai 2018, dispeceratul, echipele de intervenţie, dar şi reprezentanţii societăţii care asigură buna desfăşurare a proceselor de alimentare cu apă şi de preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către numărul de telefon al dispeceratului – 0241/924 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenţie vor acţiona cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncţionalităţile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonaţii societăţii să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care îşi va modifica programul de lucru în această perioadă este cel al casieriilor RAJA. Astfel, abonaţilor interesaţi să îşi achite facturile la apă potabilă şi canalizare le facem cunoscut faptul că, în zilele de 30 aprilie și 01 mai 2018, casieriile RAJA vor fi închise.

Începând de marți, 02 mai 2018, toate casieriile RAJA își vor relua programul normal de lucru, acestea fiind deschise inclusiv sâmbătă, 05 mai 2018.

Mangalia, divizată în două tabere în problema mutării unităților de învățământ. Consilierii, puși să scoată castanele din foc!

30 aprilie 2018 18:35

Un proiect cel puțin controversat al administrației publice locale a pus pe jar comunitatea din Mangalia, care, peste noapte, s-a văzut (pentru a câta oară?) divizată în două tabere. Primăria anunța, la finele săptămânii trecute, că elevii de la „Gala Galaction”, nevoiți să învețe, de ani de zile, în condiții precare, în trei corpuri de clădire cu totul improprii, vor fi mutați în actualul sediu al Colegiului Economic Mangalia, imobil în care, de altfel, a și activat școala cu decenii în urmă. Copiii de la Colegiul Economic ar urma ca, din toamnă, să învețe în vechile cămine ale Liceului Tehnologic „Ion Bănescu”, unde, cu treizeci de ani în urmă, lua ființă Liceul „Callatis”.

Situația pare una fără ieșire: pe de o parte micuții de la „Gala Galaction” vor rămâne, în câteva luni, fără clădirile de la Geamie (retrocedate fostului proprietar și care, de altfel,

stau să cadă) și, deci, nu vor mai avea clase unde să își desfășoare cursurile. Trebuie menționat faptul că Gala Galaction este singura unitate de învățământ gimnazial unde cei mici învață în două schimburi. În cursul anului trecut, un elev a fost rănit de o bucată de tencuială căzută din peretele școlii. Clasele sunt foarte mici comparativ cu numărul de elevi, iar mirosul de mucegai cu greu este acoperit de substanțele igienizante. Mai mult, Gala Galaction nu dispune de o sală de sport.

Soluții pentru extinderea numărului sălilor de curs au existat: în 2007 demara construirea, în curtea de la Geamie, a unui corp de clădire pe piloni (pentru a putea fi păstrate vestigiile arheolgice găsite aici), însă administrația Tusac a reușit să îngroape, la propriu, acest proiect. Mansardarea școlii de la Sens ar fi fost o altă soluție, însă și acest proiect s-a tergiversat, în ani de zile, până a dispărut din lista proiectelor edililor mangalioți. S-a mai pus pe tapet și mutarea celor mici la Școala Neptun, care are lacătul pe ușă de trei-patru ani. Nici aceasta nu ar fi o soluție pentru copiii, întrucât drumul spre școală ar dura zeci de minute, fără să mai punem la socoteală și faptul că sunt elevi care fac naveta din localități limitrofe Mangaliei.

Cert este că, aflați în primii ani de școală, elevi de numai 7-8 ani sunt nevoiți să meargă la cursuri de după amiază, uneori chiar și până la orele 18.00.

Cursuri de liceu în… cămine de nefamiliști

Pe de altă parte, nici liceenii nu au nicio vină în faptul că aleșii locali nu au reușit, de zeci de ani, nu doar să nu construiască nicio unitate de înățământ, dar nici măcar să ducă la bun sfârșit o soluție de avarie pentru “Gala Galaction”. Condițiile de la căminele din curtea Liceului „Ion

Bănescu” nu sunt nici pe departe cele de la Colegiul Economic, iar acest fapt a stârnit indignarea cadrelor didactice, a părinților, dar și pe cea a elevilor. Chiar anul trecut, aici, a avut loc un incendiu, stârnit de o țigară aruncată aiurea. Holurile sunt subdimensionate, iar clasele, deocamdată, nu au dotările necesare bunei desfășurări a cursurilor. Și, credem noi, ar fi și un pic discriminatoriu să fie “pedepsiți” acești copii, pentru că indiferent de culoarea politică, reprezentanții administrației locale nu au reușit, în zeci de ani, să își facă treaba pentru care au venit, periodic, să ceară voturile părinților lor.

Din câte se pare, liceenii sunt revoltați de proiect și sunt hotărâți să își facă auzite glasurile. Aceștia ar fi decișii ca, împreună cu părinții și, de ce nu, cu cadrele didactice, să organizeze proteste publice, chiar în fața Primăriei, împotriva deciziei de mutare a lor în curtea Liceului “Ion Bănescu”.

Consilierii locali, față în față cu problema spinoasă a “rocadelor”

Cum ar putea fi rezolvată această situație critică? Simplu: ca de obicei pisica va fi aruncată în curtea Consiliului Local Mangalia. Chiar dacă nu vor fi întrunite cele două treimi din numărul aleșilor pentru a putea fi

trecut acest proiect, consilierii vor trebui să găsească o soluție pentru elevii de la “Gala Galaction”.

Săptămâna viitoare va avea loc ședința ordinară de consiliu, în care va fi pusă pe tapet problema rocadelor cu copiii Mangaliei. Se anunță o întâlnire furtunoasă, așteptată cu sufletul la gură și de părinții de la “Gala Galaction”, dar și de cei de la Colegiul Economic.

Directorii celor trei unități de învățământ au participat, luni, la o ședință cu ușile închise, convocată de conducerea Primăriei, unde au putut să își exprime punctele de vedere (care, desigur, sunt lesne de ghicit).

Trebuie să menționăm și faptul că Primăria a remis, recent, un comunicat în care afirmă că, pe viitor, va depune un proiect de construire a unei clădiri pentru Colegiul Economic. Totodată, edilii urbei fac lobby pentru căminele de la Bănescu, unde, afirmă aceștia, există 22 de săli de clasă, față de cele 19 de la Colegiu Economic.

Veteranii de război din Mangalia, recompensați de municipalitate

30 aprilie 2018 18:35

Primarul Municipiului Mangalia, Radu Cristian, a acordat, marți, veteranilor de război din localitate ajutoare financiare în cuantum de 1. 000 de lei/persoană, cu ocazia Zilei Veteranilor de Război, sărbătorită, anual, pe 29 aprilie. În semn de recunoaștere a meritelor celor trei veterani de război pe care îi mai are Mangalia, edilul Radu Cristian s-a deplasat la locuințele acestora pentru a-i recompensa și felicita personal. ”Sunt onorat că am, din nou, prilejul să felicit acești oameni, un exemplu de patriotism și dăruire pentru țara lor. Este o mândrie pentru întreaga comunitate că îi avem alături de noi. Mai sunt doar trei bravi eroi ai țării și de aceea se cuvine să le acordăm toată atenția și respectul nostru”, a declarat primarul Radu Cristian. La rândul lor, veteranii Negrea Arcadie de 89 de ani, Irimie Szekely ajuns la vârsta de 96 de ani și Oleniuc Vasile de 92 de ani au mulțumit autorităților locale pentru ajutorul primit, vizibil emoționați că nu au fost uitați de comunitate. Ziua Veteranilor de Război este o zi specială, un moment de referinţă pentru a cinsti şi omagia venerabilii ostaşi ai ţării, care au oferit, de-a lungul timpului, lecţia demnităţii şi a patriotismului. În semn de respect și prețuire pentru faptele lor de vitejie pe câmpurile de luptă, s-a instituit – prin Legea nr.303/2007 – Ziua Veteranilor de Război.

Pentru că Damen nu a intrat

încă în drepturi, negocierile Sindicatului „Navalistul” pe tema creşterilor salariale s-au amânat pentru săptămâna viitoare!

30 aprilie 2018 18:35

Deoarece noii parteneri ai navaliştilor din Mangalia, respectiv olandezii de la Damen nu şi-au intrat încă în drepturi în cadrul Şantierului Naval, întrucât cele două tranzacţii (pe de o parte achiziţia celor 51% de acţiuni de la DSME, şi pe de altă parte transferul celor 2% dintre acţiuni statului român, astfăl să devină majoritar în acest parteneriat) nu au fost încă finalizate, conducerea Sindicatului Liber „Navalistul” a decis amânarea negocierilor privind modificarea contractului colectiv de muncă pentru perioada 2 – 25 mai.

Liderul de sindicat, Laurenţiu Gobeajă a declarat pentru „Ediţia de Sud” că „având în vedere faptul că tranzacţia privind modificarea structurii acţionariatului companiei nu este încheiată, am convenit ca negocierile pe care le planificasem pentru intervalul 16 – 30 aprilie să fie amânate pentru 2 – 25 mai. Obiectul negocierilor îl constitue noul contract colectiv de muncă pe care, deşi l-am semnat, are lăsate în aşteptare mai multe articole care privesc majorările salariale ce nu s-au mai făcut de 3 ani, durata pauzei de masă, organizarea timpului de muncă, valoarea biletelor de odihnă.”

Situaţia şantierului este tot mai fragilă, numărul angajaţilor reducându-se 1.626!

Preşedintele sindicatului ne-a mai spus faptul că deşi,

cândva, salariaţii DMHI aveau cele mai mari salarii din domeniu din ţară, de 3 ani, au ajuns la coada listei. Mai mult, în Şantierele Navale Tulcea, Brăila şi Galaţi s-au înregistrat creşteri salariale de 8,5%. Există și diferențe de salariu între 20% pentru anumite categorii de salariați, pe anumite nivele și chiar 100% pentru personalul cu studii superioare. De aceea, angajaţii speră ca tranzacţiile mult aşteptate să producă în sfârşit efecte, astfel să se discute şi despre salariile lor.

Până atunci, situaţia şantierului rămâne vulnerabilă, cu o uşoară revenire dată de 2 nave aduse la reparaţii. „Urmează să fie aduse tot la reparaţii încă două nave, însă volumul de lucru nu este acoperit în totalitate. O navă stă la reparaţii cel mult două săptămâni, dar tot este bine că angajaţii de la reparaţii, care nu mai aveau deloc de lucru au, în prezent, activitate. Pe de altă parte, din cauza nefinalizării tranzacţiilor, oamenii continuă să plece din şantier, cam

două-trei demisii pe zi. Astfel, în prezent, şantierul mai are 1.626 de angajaţi. Să sperăm însă că de săptămâna viitoare vom putea purta un dialog constructiv cu olandezii de la Damen, în caz contrar, vom merge din nou la Ministerul Economiei”, a mai spus liderul sindicatului Laurenţiu Gobeajă.

Pe de altă parte, surse din Ministerul Economiei ne-au declarat că şi săptămâna trecută au existat discuţii pe tema tranzacţiilor şi că „situaţia se va regla în câteva zile, neexistând motive de îngrijorare pe acest subiect.”