Din cauza unei avarii RAJA, s-a oprit furnizarea apei pe strada Anghel Saligny, din orașul Cernavodă

26 iulie 2018 9:09

Pentru remedierea unei avarii survenită la conducta de distribuție apă potabilă de pe strada Anghel Saligny, din orașul Cernavodă, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 26 iulie 2018, în intervalul orar 09,30 – 12,00.

Sunt afectați de lipsa apei toți consumatorii din cartierul Unirii.

Ne cerem scuze pentru neplăcerile create abonaților din zonă, pe care îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Cauți un job? Damen Shipyards Mangalia a început recrutările!

26 iulie 2018 9:09

DAMEN

DAMEN SHIPYARDS MANGALIA **ANUNT**

DAMEN Shipyards Mangalia (fost DAEWOO MANGALIA HEAVY INDUSTRIES), cu sediul in Mangalia, recruteaza /selecteaza in vederea angajarii, personal calificat in urmatoarele meserii:

- **LACATUS CONSTRUCTII NAVE**

  Cerinte si criterii minime de selectie :
  - Absolvent scoala profesionala profil / liceu tehnic / calificari specifice atestate;
  - Experienta profesionala: minim 5 ani in domeniul constructiilor navale;
  - Cunoasterea si interpretarea desenului tehnic naval;

- **SUDOR**

  Cerinte si criterii minime de selectie :
  - Absolvent scoala profesionala / liceu tehnic;
  - Experienta profesionala: minim 5 ani in domeniul constructiilor navale;
  - Constituie avantaj:
    - detinere certificat de autorizare valabil, eliberat de o societate de clasificare navala, membra IACS;
    - cunoasterea si interpretarea simbolurilor de respectare a imbinarilor sudate in industria navala.

Profilul angajatului: Persoana organizata, responsabila, cu abilitati de comunicare si lucru in echipa

CV-ul insotit de copia actului de studii / calificare si a actului de identitate se pot transmite pe adresele de e-mail: christina.saradjian@dmhi.ct.ro ; georgiana.pintilie@dmhi.ct.ro sau la poarta 2 "Acces Personal" a societatii, in intervalul orar 15:00 – 16:00.

Telefon de contact:

Mobil: 0731190612 sau 0731022423

Fix: 0372.41 11 63 si/sau 0372.41 10 99

Din cauza unei avarii RAJA, s-a întrerupt apa pe străzile Dionisie cel Mic, Izvor, Soveja și Ștefăniță Vodă din Constanța

26 iulie 2018 9:09

În urma unei avarii survenită la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 100 mm, de pe strada Dionisie cel Mic, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 25 iulie 2018, în intervalul orar 15,30-18,00.

Sunt afectați de lipsa apei abonații de pe străzile Dionisie cel Mic, Izvor, Soveja, Ștefăniță Vodă, precum și cei arondați punctelor termice 175, 176, 177 și 178.

Ne cerem scuze tuturor consumatorilor afectați de lipsa apei, cărora le dăm asigurări că echipele RAJA Constanța vor face tot posibilul pentru remedierea avariei într-un timp cât mai scurt.

Avarie RAJA în comuna Nicolae Bălcescu

26 iulie 2018 9:09

Pentru remedierea unei avarii la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 150 mm, de la intersecția străzilor Geamiei cu Mihai Eminescu, din localitatea Nicolae Bălcescu, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 25 iulie 2018, în intervalul orar 09,00 – 14,00.

Sunt afectați de lipsa apei toți consumatorii din localitatea Nicolae Bălcescu.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați de lipsa apei, cărora le dăm asigurări că echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei într-un timp cât mai scurt.

Silvana Cojocărașu și Liviu Uleia își lansează cele mai recente volume, la „Cărturești” Verona

26 iulie 2018 9:09

Editura

Tracus Arte

Vă invită la

ÎNTÂLNIRE CU SCRIITORII

SILVANA COJOCĂRAȘU

și

LIVIU ULEIA

LANSAREA VOLUMELOR

Moderator: **DAN MIRCEA CIPARIU**

Invitat special: **ALEXANDRU TOMESCU,**
editor „Alternativa” (Canada)

Invitaţi: **AURA CORBEANU | CORINA HERGHELEGIU**

Sâmbătă, 28 iulie 2018, ora 17.00

Partener media:

AGENTIA DE CARTE.RO

Cărturești Verona Ceainărie
Str. Arthur Verona 13-15, Sector 1, București

cărturești
carte, ceai, muzică, dichis

Se inaugurează Parcul Central din Tuzla!

26 iulie 2018 9:09

Sâmbătă, 28 iulie, primăria Tuzla va inaugura Parcul Central din localitate. Potrivit edilului din Tuzla, Taner Reșit, parcul are numai puțin de 4.200 de metri pătrați, se afla situat în zona strada Poștei și cuprinde toate utilajele de agrement necesare relaxării cetățenilor comunei: mese de ping pong, șah și table, cișmele și un foișor. Cei mici se pot juca în preajma adulților, în spațiul special amenajat pentru ei.

Accesul în Parcul Central se poate face atât prin strada Poștei cât și prin strada Eternității.

Avarie RAJA pe strada Victoriei din localitatea Mihail Kogălniceanu

26 iulie 2018 9:09

Pentru remedierea unei avarii survenită astăzi, 24 iulie 2018, la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 250 mm, de pe strada Victoriei din localitatea Mihail Kogălniceanu, RAJA Constanța a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile, în intervalul orar
19,00-23,00.
Sunt afectati de lipsa apei consumatorii de pe străzile Victoriei, Mircea cel Bătrân,
Tudor Vladimirescu, precum și cei din blocurile de pe partea dreaptă a localității M. Kogălniceanu, cu sensul de mers spre Constanța.
Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați de lipsa apei, cărora le dăm asigurări că echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei într-un timp cât mai scurt.

RAJA prelungește Comandamentul pentru Situații de Urgență

26 iulie 2018 9:09

Având în vedere avertizările meteorologice de Cod Portocaliu de averse ce vor avea caracter torențial, cantitățile de apă acumulate depășind 30 – 40 l/mp și pe arii restrânse 50 – 70 l/mp, descărcări electrice, condiții de grindină și intensificări ale vântului, Comandamentul pentru Situatii de Urgență al RAJA SA va rămâne activ până joi – 26 iunie 2018, ora 08,00. În cadrul Comandamentului, pentru a se interveni cu promptitudine în rezolvarea problemelor ce pot apărea în funcționarea sistemelor operate și pentru remedierea rapidă a eventualelor avarii, au fost constituite 20 de echipe de intervenţie la nivelul municipiului Constanța, respectiv 22 de echipe pentru restul județului, dotate cu utilajele necesare – wome, vidanje și pompe de mare putere, care vor asigura permanenţa în toată această perioadă.

Asigurăm toţi abonaţii societăţii că echipele noastre de intervenție vor depune toate eforturile pentru asigurarea serviciilor de alimentare cu apă şi de canalizare la parametrii optimi. Singurele probleme care pot apărea în funcţionarea sistemelor de distribuţie apă și canalizare, și care nu țin de operativitatea echipelor noastre, sunt cele legate de lipsa energiei electrice (cabluri şi fire de înaltă tensiune smulse de vânt). În aceste condiţii, rugăm toţi abonaţii să dea dovadă de înţelegere, pentru că RAJA va face tot ce este necesar pentru reluarea alimentării cu apă imediat ce sunt rezolvate problemele apărute în furnizarea energiei.

Totodată, facem un apel către toţi consumatorii care înregistrează probleme la sistemul de alimentare cu apă potabilă şi canalizare, pentru remedierea acestor situaţii într-un timp cât mai scurt, să sesizeze toate avariile apărute

la dispeceratul societăţii, la numărul de telefon: 0241.924.

Avarie RAJA la intersecția străzilor Gheorghe Marinescu cu Șoseaua din Vii, din Constanța

26 iulie 2018 9:09

Pentru executarea unor lucrări de înlocuire a unui segement din conducta de alimentare cu apă, de la intersecția străzilor Gheorghe Marinescu cu Șoseaua din Vii, din municipiul Constanța, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile, astăzi 24 iulie 2018, în intervalul orar 13,30 – 17,00.
Sunt afectați de lipsa apei consumatorii din cartierul km 4-5.
Ne cerem scuze față de abonații afectați și îi asigurăm că echipele care execută lucrările vor face tot posibilul pentru finalizarea intervențiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Cetatenii Mangaliei, chemati

la dezbatere, pe marginea iluminatului public local

26 iulie 2018 9:09

Primăria Municipiului Mangalia

Nr.*50398/24.07.2018*

ANUNŢ
DEZBATERE PUBLICĂ

Având în vedere prevederile art.8 alin.2 şi art. 11 li.b) din Legea nr.230/2006 privind iluminatul public, actualizată cu modificările şi completările ulterioare, potrivit căruia *înfiinţarea, organizarea, coordonarea, monitorizarea şi controlul funcţionării serviciului de iluminat public la nivelul unităţilor administrativ-teritoriale, precum şi înfiinţarea, dezvoltarea, modernizarea, administrarea şi exploatarea sistemelor de iluminat public intră în competenţa exclusivă a autorităţilor administraţiei publice locale,*

În conformitate cu dispoziţiile art.7 din Legea nr.52/2003 privind transparenţa decizională în administraţia publică, Primăria Municipiului Mangalia aduce la cunoştinţă publică:

Şedinţa publică de dezbatere *se amână* pentru data de 25.07.2018, ora 13:00 va avea loc la sediul Primăriei Municipiului Mangalia din Şoseaua Constanţei, nr. 13, care va avea următoarea ordine de zi:

- **Proiectul INDICATORILOR DE PERFORMANŢĂ pentru Serviciul de Iluminat Public al Municipiului Mangalia**

Proiectul Indicatorilor de Performanţă pentru Serviciul de Iluminat Public al Municipiului Mangalia poate fi consultat la sediu Primăriei Municipiului Mangalia situat pe Şoseaua Constanţei nr. 13, la Compartimentul Informare Cetăţeni.

Proiectul se poate obţine, în copie, pe bază de cerere depusă la sediul Primăriei Municipiului Mangalia sau poate fi consultat pe site-ul instituţiei www.magalia.ro.

Informaţii suplimentare se pot obţine la numărul de telefon: 0756141888, persoană de contact domnul Georgescu Dan Lucian, administrator public.

Invităm la şedinţă organizaţii civile, toţi cetăţenii Municipiului Mangalia şi reprezentanţii mass-media pentru a-şi face cunoscute observaţiile şi sugestiile pe marginea proiectului supus dezbaterii.

PRIMAR,
RADU CRISTIAN

ROMÂNIA
MUNICIPIUL MANGALIA
JUD. CONSTANŢA

Şos. Constanţei, nr.13, 905500, Mangalia, România
Tel. 0241751011, 0241751030, 0241751060, 0241751211, 0241751299, 0241751905, 0756201259, 0800-62642542
Fax 0241755606
www.mangalia.ro , primaria@mangalia.ro
Operator de date cu caracter personal nr. 14849

Damen Mangalia va avea peste 3.000 de angajați până în 2020!

26 iulie 2018 9:09

În cursul zilei de astăzi, 23 iulie, a avut loc ceremonia de inaugurare a Șantierului Naval Damen Mangalia. La eveniment au fost prezenți Chris Groninger, directorul Damen Mangalia și Florin Spătaru, director Resurse Umane și Afaceri Corporatiste ale unității, alături de câteva sute de angajați.

Directorul Damen Mangalia, Chris Groninger, este, totodată, și Directorul General al Unității de Afaceri Cruise/Ro-Pax&Offshore, responsabil de activitatea mai multor companii ale Grupului Damen din întreaga Europă. Chris Groninger este direct implicat în activitatea Damen Galați, fiind manager de proiect pentru prima navă Damen construită în România, “The Granuaille”. Potrivit acestuia, unitatea de la Mangalia se va axa în principal pe trei piețe: nave de croazieră, nave tip

ROPAX/RORO/Ferries și nave mari și structure offshore.

“Șantierul Naval Damen Mangalia a fost achiziționat”, spune Chirs Groninger, “cu scopul de a putea construi acele nave cu o lungime mai mare de 150 de metri și, în special, nave cu o lățime mai mare decât cele pe care le producem în prezent. Limitarea de lățime de 32 de metri de la Galați ne-a determinat să căutăm o nouă locație adecvată pentru acest tip de nave. Dacă privim în jur, astăzi, în lume, construcțiile navale se confruntă cu una dintre cele mai mari crize. În special, în Asia Pacific se închid șantiere zilnic. În acest moment, doar câteva nișe de piață se bucură de un portofoliu generos de comenzi. Printre acestea, navele mari de croazieră”, a adăugat Chris Groninger. Acesta a mai afirmat faptul că Damen Mangalia are mult de lucrat până să atingă gradul de ocupare al forței de muncă pe care l-a avut DMHI. Cu toate acestea, a mai spus directorul unității, este de așteptat ca, primele proiecte Damen să apară la începutul anului 2019, intenția conducerii fiind aceea de ridicare a gradului de ocupare a forței de muncă până la peste 3.000 de angajați, în 2020.

Chris Groninger este absolvent al Facultății de Arhitectură Navală din cadrul Universității Tehnologice din Delft. Are 45 de ani, este căsătorit și are doi copii de 1 și, respectiv 3 ani.

Florin Spătaru, fost director Resurse Umane și Afaceri Corporatiste la Damen Galați, va ocupa această funcție, prin delegare, la unitatea din Mangalia. Florin Spătaru este absolvent al Facultății de Arhitectură Navală, precum și al Facultății de Studii Economice, secția Contabilitate, din cadrul Universității Dunărea de Jos, Galați. Acesta spune că, în cei 13 ani de activitate managerială la Damen Galați a parcurs etapele transformării companiei gălățene dintr-un constructor tradițional de nave într-un lider recunoscut în sectorul offshore, militar sau din sectorul transportului de pasageri.

Istoria Damen Shipyards Group a început în 1927, când doi frați, Jan și Rien Damen, și-au deschis un șantier naval în Hardinxveld, pe malul râului Merwede din Olanda. În 1969 fiul lui Jan, Kommer Damen, a preluat afecerea familiei și a introdus un nou concept revoluționar, care a constituit semnul distinctiv al Damen de atunci și până azi: standardizarea în contrucțiile navale. Astăzi, Damen operează în peste 30 de șantiere navale de construcții și reparații, cu un număr de peste 10.000 de angajați în întreaga lume. Până în prezent, Damen a livrat mai mult de 6.000 de nave în peste 100 de țări. Damen livrează în mod curent până la 180 de nave nou construite anual, către o paletă largă de piețe maritime, incluzând offshore, dragaj, porturi și terminale, transport public, pescuit, apărare și securitate, super-yachturi.

Damen Shipyards Group preia controlul operaţional al Şantierului Naval Mangalia

26 iulie 2018 9:09

Pentru a face cunoscută prima sa zi de operare a Şantierului Naval Damen Mangalia din România, Grupul Damen a organizat o mică ceremonie festivă la șantier în data de luni, 23 iulie. Festivitatea marchează finalizarea cu succes de către Damen a tranzacţiei cu Daewoo Shipbuilding & Marine Engineering (DSME) vizând șantierul naval din Mangalia, cunoscut anterior sub numele de Daewoo Mangalia Heavy Industries (DMHI). Şantierul, care se va redenumi Damen Shipyards Mangalia / Şantierul Naval Damen Mangalia, va funcţiona ca un joint venture împreună cu autorităţile române. Damen va prelua controlul operaţional.

Şantierul se află pe malul Mării Negre, dispune de trei docuri având o lungime totală de 982 de metri și un spaţiu de andocare ce se întinde pe 1.6 kilometri. Docurile, cu o lăţime de 48 și 60 de metri, vor asigura grupului Damen capacitatea de a aborda nave și structuri maritime de mari dimensiuni. Ca atare, această tranzacţie constituie o extindere strategică a portofoliului actual de șantiere Damen, cu posibilitatea de construire și conversie a navelor complexe de mari dimensiuni de tip feribot de ultimă generaţie dar și a celor de tip offshore, etc. Suprafaţa totală a șantierului de aproximativ 1 milion m^2 face ca acesta să devină cel mai mare șantier din cadrul Grupului Damen.

La festivitate vor fi prezentaţi angajaţilor membrii echipei de conducere a Şantierului Naval Damen Mangalia sub conducerea directorului general, Chris Groninger.

Adresându-se celor prezenţi la eveniment, Dl. Eggink, CFO și membru al bordului executiv al Damen Shipyards Group a declarat, “Ne vom confrunta cu o perioadă provocatoare, dacă avem în vedere situaţia actuală a șantierului. Cu toate acestea, având întregul sprijin al Guvernului României, al 2MMS, și cel al forţei de muncă experimentate din șantier dar și al comunităţii locale, Damen își propune să redreseze sănătatea financiară a șantierului, să stabilizeze situaţia personalului și să urmărească asigurarea de oportunităţi comerciale internaţionale care să contribuie la refacerea activităţii șantierului. Între timp, Damen va facilita o tranziţie lină și va menţine resursele de personal talentat și calificat angajat în mod judicios.”

Conform noului director general al Şantierului Naval Damen Mangalia, Dl. Groninger, “Facilităţile impresionante ale șantierului precum și temeinicele cunoștinţe și măiestria celor din Mangalia, în combinaţie cu conceptul și puterea comercială a Grupului Damen, vor asigura societăţii mixte un viitor de succes.”

Prezenţă puternică

Angajamentul Damen în industria română a construcţiilor de nave este bine cunoscut. Grupul deţine și operează Şantierul Naval Damen din Galaţi încă din 1999. Şantierul este autorul unora dintre cele mai reprezentative nave livrate de grup în ultimii ani.

Începerea operaţiunilor la Şantierul Naval Damen Mangalia constituie de asemenea, un indicator al puterii și sferei geografice în care activează reţeaua globala Damen de șantiere de construcţii și reparaţii nave.

Damen Shipyards Group

Odata cu achizitia Santierului Naval Damen Mangalia, Damen Shipyards Group opereaza 35 de şantiere de construcţii şi reparaţii nave, şi are în jur de 12,000 de angajaţi în întreaga lume. Damen a livrat mai mult de 6,000 de nave în peste 100 de ţări şi livrează anual aproximativ 160 de nave către clienţi de pe întreg mapamondul. Conceptul Damen unic de proiectare standardizată a navelor garantează un nivel ridicat de calitate.

Accentul pe care Damen îl pune pe standardizare, construcţie modulară şi disponibilitate a navelor în stoc asigură termene scurte de livrare, “costuri totale de proprietate” scăzute, valori de revânzare ridicate şi performanţe solide. Mai mult, navele Damen se bazează pe tehnologii dovedite şi cercetare şi dezvoltare aprofundată.

Damen oferă o gamă largă de produse, incluzând remorchere, ambarcaţiuni, nave militare şi de patrulare, ambarcaţiuni de viteză, nave de mărfuri, drage, nave pentru industria offshore, feriboturi, pontoane şi superiahturi.

Pentru aproape toate tipurile de nave, Damen oferă o gamă largă de servicii, inclusiv întreţinere, piese de rezervă,

instruire şi transfer de know-how (construcţii navale). Damen mai asigură o mare varietate de componente marine precum duze, cârme, vinciuri, ancore, lanţuri de ancoră şi construcţii metalice.

Damen Shiprepair & Conversion (DSC) cuprinde o reţea globală de 18 şantiere de reparaţie şi conversie din care 12 se afla in nord vestul Europei. Facilitatile acestor santiere includ peste 50 de docuri (acoperite) si plutitoare, cel mai mare dintre acestea avand 420 x 80 metri, precum si cale de lansare, sincrolifturi si hale. Proiectele variază de la reparatii simple de mica anvergura pana la modernizari complexe si conversii complete de structuri offshore de mari dimensiuni. DSC realizează în jur de 1,300 lucrări de reparaţii şi întreţinere anual, atat in cadrul santierelor cat si in porturi si in timpul voiajelor..

Se apropie mega-concertul Europa FM, pe plaja dintre Saturn și Venus

26 iulie 2018 9:09

Comunicat de presă

Cel mai important eveniment muzical al verii – Europa FM “Live pe Plajă” începe joi, 26 iulie şi continuă până sâmbătă, 28 iulie, pe plaja dintre Saturn şi Venus. Ajuns la cea de-a VII-a ediție, super-concertul de la malul mării, organizat de Europa FM, în parteneriat cu Primăria Mangalia, va oferi publicului, ca de fiecare dată, un show incendiar, cu muzică live și cei mai îndrăgiți artiști. Iubitorii muzicii de calitate îi vor putea urmări, în cele trei zile de spectacol, pe cei mai apreciaţi şi cunoscuţi artişti ai momentului. Conform organizatorilor, prima zi de concerte maraton pe plajă va începe joi, 26 iulie, după orele 18.00. Pe scena special amenajată cu efecte de lumini și sunet vor urca cele mai în vogă trupe rock, printre care: Viţa de Vie, Cargo, Monojacks, Toulouse Lautrec, The Kryptonite Sparks. Cea de-a doua zi de muzică live va începe vineri, 27 iulie, după orele 16:30, când vor încinge atmosfera, până noaptea târziu, Ştefan Bănică, Andra, Antonia, Vunk, Feli, Smiley, The Motans, Lidia Buble și Delia. Ultima seară a petrecerii în aer liber, pe plaja dintre Venus și Saturn, va fi întreţinută de interpreţi consacraţi, care vor cânta pentru şi împreună cu publicul cele mai iubite melodii. Începând cu ora 16:30, vor oferi un spectacol extraordinar cu hit-uri cunoscute: Gaşca Zurli, Vanotek & Eneli, Irina Rimes, Voltaj, Fly Project, Carla’s Dreams, Holograf, Bere Gratis și Vama. Organizatorii anunță că vor fi trei zile de poveste, alături de cei mai în vogă artişti români, cu emoții concentrate și multe surprize pentru cei prezenți, iar intrarea în toate cele trei zile este liberă, fără limită de vârstă. La fel ca în fiecare an, Europa FM ”Live pe Plajă” poate fi ascultat în direct pe frecvențele Europa FM și va putea fi urmărit video, în fiecare dintre cele trei seri, pe europafm.ro, dar și pe pagina de Facebook Radio Europa FM.

Avarie RAJA pe bulevardul Alexandru Lăpuşneanu din Constanţa

26 iulie 2018 9:09

Pentru remedierea unei avarii survenită astăzi, 23 iulie 2018, la conducta de alimentare cu apă a hidroforului ce deservește blocul LE 2, de pe bulevardul Alexandru Lăpușneanu , din municipiul Constanța, RAJA S.A a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile, în intervalul orar 11,30–16,00.

Sunt afectati de lipsa apei consumatorii de pe bd. Alexandru Lăpușneanu, blocurile LE 1 – LE 6.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați de lipsa apei, cărora le dăm asigurări că echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei într-un timp cât mai scurt.

Ministerul Economiei: „Tranzacția referitoare la Șanteriul DMHI Mangalia a fost finalizată, activitatea

în șantier poate fi relansată”

26 iulie 2018 9:09

Comunicat de presă

București, 23 iulie – Tranzacția referitoare la Șantierul DMHI Mangalia a fost finalizată. În urma acestei proceduri, Ministerul Economiei, prin Șantierul Naval 2 Mai Mangalia SA, devine acționar majoritar cu 51% din acțiuni, în timp ce partenerul olandez, Damen Shipyards Group, va deține 49% din acțiuni. Cu o vastă experiență în construcția de nave și în managementul șantierelor navale, dovedită
inclusiv în România, la Galați, Damen va prelua controlul operațional. Experiența și managementul olandez vor contribui la stabilizarea șantierului, fiind așteptată o recuperare durabilă și eficientă a activității. În calitate de acționar majoritar statul român va monitoriza cu atenție evoluția în Șantierul Naval, pentru a se asigura în legătură cu revitalizarea obiectivului industrial. Ministrul Economiei, Dănuț Andrușcă, a salutat finalizarea tranzacției și a afirmat că, acum, există motive de optimism în șantier și în rândul comunității locale, care s-a aflat o perioadă mult prea îndelungată de timp într-o situație dificilă.
“Sunt bucuros să pot anunța finalizarea tranzacției pachetului de acțiuni la Șantierul din Mangalia, la exact 4 luni de când am anunțat public că împreună cu echipa din minister am rezolvat o situație de blocaj care dura de prea mult timp. Acum avem motive de optimism în ceea ce privește viitorul șantierului și revitalizarea acestuia. Am încredere că partenerul olandez va contribui la relansarea activității în șantier și la dezvoltarea acestuia. Vreau să felicit echipa de lucru din cadrul Ministerului Economiei pentru munca lor și pentru dedicarea
lor și pentru tenacitatea cu care au urmărit să protejeze interesele statului român și ale angajaților din șantier”, a

declarat Dănuț Andrușcă.
Ministrul Economiei a mai arătat că este o premieră pentru România, ca statul român să redevină acționar majoritar la un obiectiv industrial strategic care fusese anterior privatizat. “Este pentru prima dată când statul român redevine acționar majoritar la un obiectiv privatizat. Șantierul Naval este un obiectiv strategic, iar controlul statului român este o reușită majoră. Totodată, este o dovadă a politicii economice naționale demne pe care și-a asumat-o Guvernul și este o dovadă că ne ținem de cuvânt și că realizăm ceea ce spunem că vom realiza”, a mai afirmat Ministrul Economiei.
Prezent în România pentru acest eveniment, dl. Frank Eggink, membru în consiliului de administrație al Damen Shipyards Group și CFO, a exprimat aprecieri față de Ministerul Economiei și față de profesionalismul echipei din minister pe durata unor negocieri complicate și a declarat: „Cu sprijinul Guvernului României, al Șantierului Naval 2 Mai, al forței de muncă experimentate și al comunității locale, Damen își propune să restabilească sănătatea financiară a șantierului, să stabilizeze ocuparea forței de muncă și să urmărească oportunități comerciale pe plan internațional care să contribuie la restabilirea nivelurilor de activitate. Între timp, Damen va facilita o tranziție lină și va păstra angajată resursa umană talentată și calificată”.
Ministerul Economiei

RAJA activează Comandamentul pentru Situații de Urgență

26 iulie 2018 9:09
Ca urmare a avertizărilor meteorologice de instabilitate atmosferică accentuată, ce se va manifesta prin averse local

torențiale, cantitățile de apă acumulate depășind 25…30 l/mp și pe arii restrânse 50…60 l/mp, frecvente descărcări electrice, intensificări ale vântului ce vor lua și aspect de vijelie și izolat căderi de grindină, pentru a interveni cu promptitudine în rezolvarea problemelor ce pot apărea în funcționarea sistemelor operate, la nivelul RAJA S.A. s-a activat Comandamentul pentru Situaţii de Urgenţă, în intervalul 23 iulie 2018, ora 10,00 – 25 iulie 2018, ora 08,00. În cadrul Comandamentului au fost constituite zeci de echipe de intervenţie la nivelul localităților deservite, dotate cu utilajele necesare, ce vor asigura permanenţa în toată această perioadă pentru remedierea rapidă a eventualelor avarii.

Asigurăm toţi abonaţii societăţii că echipele noastre de intervenție vor depune toate eforturile pentru asigurarea serviciilor de alimentare cu apă şi de canalizare la parametrii optimi. Singurele probleme care pot apărea în funcţionarea sistemelor de distribuţie apă și canalizare, și care nu țin de operativitatea echipelor noastre, sunt cele legate de lipsa energiei electrice (cabluri şi fire de înaltă tensiune smulse de vânt). În aceste condiţii, rugăm toţi abonaţii să dea dovadă de înţelegere, pentru că RAJA va face tot ce este necesar pentru reluarea alimentării cu apă imediat ce sunt rezolvate problemele apărute în furnizarea energiei.

Totodată, facem un apel către toţi consumatorii care înregistrează probleme la sistemul de alimentare cu apă potabilă şi canalizare, pentru remedierea acestor situaţii într-un timp cât mai scurt, să sesizeze toate avariile apărute la dispeceratul societăţii, la numărul de telefon: 0241.924.

Studiu APC: Sosurile din fast-food-uri sunt soluţii chimice! Maioneza conține 11 aditivi alimentari!

26 iulie 2018 9:09
Sos de usturoi cu 1% usturoi deshidratat şi 7 substanţe chimice!
Sos barbeque cu aromă de afumatură şi 10 linguriţe de zahăr!
Sos pentru grătar cu aromă de fum şi 8 linguriţe de zahăr!
Sos de peşte cu o pătrime sare!
Sos de maioneză cu 11 aditivi alimentari!
Un sfert din sosurile de maioneză analizate conţin câte 7 substanţe chimice!
8 din 10 sosuri de maioneză conţin între 5 şi 11 substanţe chimice!
Sos de maioneză cu 0,1% praf de gălbenuş de ou!
Gălbenuşul de ou din sosurile de maioneză nu depăşeşte 5%!
7 din 10 sosuri de maioneză conţin EDTA!
Sos salată cu aromă de iaurt şi EDTA!
Sos mexican cu aromă de fum şi extract de drojdie!
Sos Taco Salsa cu soluţie de dezgheţat şosele!
Sos de ciuperci cu extract de ciuperci, extract de legume şi arome!
Sos ţigănesc cu zaharinat de sodiu, îndulcitor sintetic de 500 de ori mai dulce decât zahărul!
Sos vânătoresc cu pulbere de praz!
Sos cu aromă de hrean şi zaharinat de sodiu!
Sos Andalouse cu aromă de ardei şi 1% praf de ou!
Sos iute cu aromă de ardei iute şi conservanţi!
Un sfert din sosurile de roşii nu conţin aditivi alimentari!
8 din 10 tipuri de ketchup sunt realizate din pastă de tomate!
Ketchup cu aromă de tomate, sucraloză şi conservanţi!

Sos de roşii cu monoglutamat de sodiu şi sare de lămâie!
Jumătate din ketchup-urile/sosurile de roşii analizate conţin câte 2 tipuri de conservanţi!
2 din 10 tipuri de ketchup conţin câte 6 aditivi alimentari!
Sosurile de soia sunt soluţii de saramură cu gust de soia!
Jumătate din sosurile de soia analizate conţin între 16,5% şi 22,3% sare!
Sos de soia cu 10 linguriţe de zahăr!
Sos de soia cu proteină hidrolizată din soia!
Sos de soia cu 3 potenţiatori de gust şi aromă!

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociaţia pentru Protecţia Consumatorilor din România – APC România, înfiinţată în anul 1990), organizaţie de utilitate publică, membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat conţinutul a 155 de sosuri comercializate în marile structuri comerciale. Acest studiu 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 să facă achiziții în cunoștință de cauză pentru familiile lor.
Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.
Experții APC au analizat conţinutul a 31 sosuri de maioneză, 33 sosuri de roşii, 20 sosuri de soia, 7 sosuri de usturoi şi 64 de alte tipuri de sosuri (sos wasabi, sos bechamel, sos aromatic, sos barbeque, sos remoulade, sos curry, sos pentru salată, sos mexican, sos de măsline şi capere, sos cocktail, sos pentru hamburger, sos Taco Salsa, sos Aioli, sos pe bază de lapte integral şi făină de grâu, sos de ciuperci, sos aromatic japonez cu susan, sos cu măsline, sos cu piper, pesto italian cu condimente, pesto cu nuci şi ardei, sos pesto cu busuioc, sos pesto basillico cu brânzeturi, sos de miere cu usturoi, sos cu hrean şi smântână, sos cu ton şi capere, sos de ardei iute verde, sos de ardei iute roşu, sos samurai, sos chilli cu lămâie, sos pentru paste cu ceapa roşie şi rozmarin,

sos ţigănesc, sos pentru grătar, sos tartar, sos roşu pentru friptură, sos indian, sos de muştar, sos Salsa, sos chilli dulce pentru pui, sos de soia cu usturoi şi ghimbir, sos pentru grătar cu muştar şi miere, sos de peşte, sos salată cu iaurt şi leurdă, sos kebab, sos cremos pentru cartofi, sos pentru hot-dog, sos cu arpagic, sos dulce acrişor, sos chilli mayo, sos iute, sos chilli foarte picant, sos picant, sos bolognese, sos chinezesc, sos cu carne şi ciuperci, sos de chilli dulce, sos cu stridii şi ceapă verde, sos vânătoresc, sos pentru paste cu roşii cherry întregi şi măsline, sos Tahini, sos cu aromă de hrean, sos rodii pentru salată, sos de peşte, sos picant cu chilli şi soia, sos worchester).

Dicționarele rețin că sosurile sunt preparate culinare lichide sau vâscoase, cel mai adesea condimentate, cu care se pregătesc sau cu care se servesc unele mâncăruri. Termenul ar veni din limba franceză (*sauce* = sos), derivat din latinescul *salsa* = sărat.

În principalele limbi europene (franceză, engleză, germană, limbile nordice, rusă, dar și în limbile țărilor din fosta Uniune Sovietică, ca și în turcă), diferă doar scrierea, cuvântul pronunțându-se asemănător: *sos* ori *sous*. În italiană și spaniolă se scrie și se pronunță *salsa*. Sunt puține cazuri particulare: *molho* – portugheză, *umak* – croată, *umaka* – slovenă, kastike – suomi (Finlanda). În limba română încă se mai folosesc unele regionalisme pentru cuvântul sos: îngroșăluță, rântaș, mărtaș, terci etc., mulți din acești termeni făcând referire la anumite feluri de sos.

Rostul sosurilor este acela de a îmbunătăți aspectul și gustul mâncării, dar și de a face mai plăcută masticația și de a pune în valoare structura preparatului, toate acestea contribuind la împlinirea satisfacției promise de vederea unei farfurii organizată cu meșteșug și de adierea aromelor incitante din preajmă.

Sosurile care însoțesc mâncărurile la masă se servesc din sosieră, un vas stabil cu picior sau cu toartă însoțit de lingura de servire.

Prepararea sosurilor poate fi extrem de simplă (ca în cazul

mujdeiului, de exemplu), dar și foarte laborioasă (ca în cazul unor sosuri simandicoase, pentru preparate rafinate și cosmopolite). Gurmanzii își au formule care mai de care mai secrete chiar și când este vorba de un mujdei.
În realizarea sosurilor se întâlnesc numeroase situații care se referă la starea de agregare, natura fizico-chimică a compoziției, procedeul de lucru etc., astfel: *amestecuri*, *emulsii* și *suspensii*, efecte ale *fermentării* (oțetul, sosurile din pește descompus), sosurile *concentrate* (bunăoară, deglasajele crustelor de pe tăvile de friptură ori sosurile obținute prin umezirea în trepte a unor alimente care conțin glucide aflate în vase cu capac, pe plite bine încinse, procedeu care permite extragerea substanțelor dulci și caramelizarea lor), *bulionurile* („fonduri“ sau „reducții“ realizate prin fierberea avansată de părți din plante sau animale – pasăre, pește, vită -, separate prin filtrare și păstrate în recipiente la rece; sunt foarte valoroase reducțiile din oase cu măduvă), *marinadele* (alcool ori soluții alcoolice, sucuri de fructe ori legume, fie simple, fie în combinații și cu adaosuri de condimente, menite să declanșeze descompunerea structurilor proteice specifice cărnurilor grele – vânat, vită), *mușt*a*rurile* și sosurile *picante* etc.
Prepararea sosurilor se face la rece sau la cald. Pentru sosurile reci se folosesc componente care se servesc reci: apă, oțet, zeamă de lămâie, ulei, muștar preparat, condimente. Cărțile de bucătărie mai vechi arată că sosul cald se face din grăsime, făină, ceapă, la care se mai pot adăuga roșii (tomate) sau vin și, aproape totdeauna, condimente; pentru sosurile mâncărurilor cu carne, se adaugă zeamă de carne. Rețeta unui sos cosmopolit însă te poate intimida cu ingredientele de pe mai multe continente și cu o tehnologie care are darul să-l uimească și pe un cunoscător. În marile restaurante deja s-a consacrat specialitatea de sosier (chef-saucier).
Există sosuri care se prepară reci și se servesc reci (maioneza), sau calde (pesto), cum sunt și sosuri care se prepară la cald și se servesc calde / fierbinți (Bechamel) sau

reci (sosul de mere).
Multe sosuri au consistența lichidă, dar sunt și sosuri păstoase sau chiar piureuri.
Deopotrivă bucătarii vechi, ca și cei de azi, dar și consumatorii de rând au avut și au multe cunoștințe despre clasificarea sosurilor. Nu trebuie să ai multe priceperi în bucătărie ca să distingi între sosuri calde și sosuri reci, ori între sosurile picante, dulci și acre, între sosurile albe și cele colorate (cu pastă de roșii) ș.a.m.d. În principiu, s-au stabilit câteva categorii de sosuri care se regăsesc în mai toate cărțile de gastronomie și de tehnologie culinară.
Francezul Marie-Antoine Carême (1784-1833), „regele bucătarilor și bucătarul regilor“, a stabilit că sunt patru „sosuri-mamă“, și anume: *sos german, elaborat din ou bătut și zeamă de lămâie; *sos Béchamel, realizat din făină, unt și lapte; *sos spaniol, realizat din zeamă de carne de vacă; *sos velouté (velurat, mătăsos), preparat din zeamă de pește, de pui sau de vânat. Tot un francez, nu mai puțin celebru, Auguste Escoffier (1846-1935) a corectat această clasificare, stabilind o listă de șase sosuri valabilă și în zilele noastre: *sos Béchamel; *sos spaniol; *sos olandez; *maioneză (sos mahonez); *sos de roșii; *sos velouté.
În anii care au urmat, descoperirea bucătăriilor naționale a prilejuit extinderea listei de sosuri la nivel de zeci și sute de articole care sunt menite să indice bogăția culinară a unei țări sau a alteia și, evident, gândul de a induce presupuse paternități culinare ale țării respective. În unele dintre aceste liste, sosurile românești ar fi doar mujdeiul și rântașul, în total contrast cu o realitate culinară foarte bogată și cunoscută de cei ce cunosc România.
Mai trebuie remarcat că unele sosuri au devenit atât de răspândite încât au statut internațional: muștar, ketchup, maioneză, sos tartar, sos Bechamel, vinegretă, sos cocktail și altele.
Cele mai vechi informații despre folosirea sosurilor arată că vechii greci foloseau *garum* – un sos preparat din pește fermentat în foarte multă sare, redescoperit și mult folosit

și în vremurile noastre; similar, vechii chinezi foloseau *doubanjiang* – sos de soia, la fel, devenit și acesta un ingredient nelipsit din bucătăriile moderne ale lumii. În ultimele decenii, europenii au fost foarte receptivi la sosurile din bucătăriile asiatice: sosuri chinezești (bazate pe soia și pe alte resurse culinare specifice), sosuri japoneze (atât tradiționale, cât și dezvoltate din sosul Worchestershire, care a pătruns în Japonia în secolul al XIX-lea), sosuri coreene (din soia, dar și din alte resurse), vietnameze (unde este larg răspândit sosul *nuoc-mâm*, din pește fermentat), sosurile indiene (deosebit de variate și apreciate, mai ales cele picante și foarte picante), sosurile filipineze (din banane), cele indoneziene (sosuri dulci de soia, sosuri de arahide).

Sosurile se pot prepara proaspăt, așa cum se petrece în orice bucătărie care se respectă, sau se pot cumpăra deja preparate din magazinele alimentare (muștarul, ketchup-ul, sosul de soia etc.). Sosurile pentru salate se numesc dressing-uri și constituie un sortiment care se lărgește mereu, îndeosebi sub presiunea sfaturilor referitoare la siluetă, ascultate de toată lumea.

Sunt apreciate sosurile cu valoare energetică redusă și cantități reduse de componente de risc, dar bine apreciate sosurile cu cantități mari de vitamine și minerale utile metabolismului. Iată principalele informații (valorii medii/100 g produs) referitoare la un dressing de salată, întâlnit într-una din marile rețele de fast-food: valoare energetică 196 kcal, lipide 14 g (din care lipide saturate 2,8 g), glucide 15 g (din care zaharuri 8 g), proteine 1,7 g, sare (sodiu) 1,7 g; mai sunt indicate valori pentru: colesterol (13 mg), vitaminele A, B_{12} și C, calciu, potasiu, fier și magneziu.

Informațiile care abundă în sursele consultate de majoritatea consumatorilor (Internet, reviste și magazine, presa de toate categoriile) conțin copioase sfaturi, îndrumări, avertizări în legătură cu sosurile bune și sosurile rele. Sunt considerate bune cele sărace energetic, cu multe vitamine, preparate

înainte de consum din ingrediente naturale și proaspete. Sunt rele toate sosurile excesive energetic (peste 250-300 kcal/100 g; multe maioneze au circa 700 kcal /100 g), cu mult zahăr, cu multă sare (două linguri din cutare sos pentru salate conțin aproximativ 500 mg de sodiu, adică o treime din cantitatea zilnică recomandată de sodiu), cu foarte multe adaosuri (pentru menținerea aspectului atractiv, generatoare de apetit, conservante etc.); acestea, îndeosebi când se învechesc, devin agresive pentru organism, provocând alergii, disfuncții metabolice și endocrine, dezechilibrarea masei corporale și numeroase alte efecte nedorite. Multe griji sunt alimentate de imposibila cunoaștere a unor detalii referitoare la ingredientele sosurilor, la producție, la logistică: consumatorul nu știe dacă o știre panicoasă, cum ar fi aceea că sosul de pește provenit dintr-o țară asiatică are concentrații periculoase de arsenic, este reală sau e doar un obuz în războiul publicitar.
Pentru consumatorul care apelează la serviciile restaurantelor și pentru chef-saucier problemele legate de sosuri vizează și rigori ale plating-ului (arta organizării farfuriei). Ce sos se pune în farfurie? Cu ce aliment se asociază? Cât se pune? Cum se pune? și alte întrebări de acest fel îi preocupă serios pe cei interesați. Sunt aici probleme de arhitectură, considerente de artă plastică, secrete gastrotehnice, chestiuni fine de antropologie și detalii culturale nelaîndemâna oricui. O farfurie supraîncărcată nu compensează neajunsurile, dimpotrivă! Specialiștii accentuează că un sos nu este niciodată suprapus elementului central, rostul sosului fiind acela de a pune în valoare acel element, așezându-l cu artă alături.

Din cauza unei avarii, RAJA a aoprit apa în cartierele Bulevardul Mamaia – Soveja – Chiliei din Constanța

26 iulie 2018 9:09

Pentru remedierea unei avarii survenită pe conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 100 mm, de pe strada Ciprian Porumbescu, din municipiul Constanța, RAJA S.A a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile, astăzi 21 iulie 2018, în intervalul orar 12,00 – 17,00.

Sunt afectați de lipsa apei potabile consumatorii din perimetrul delimitat de străzile Bd. Mamaia – Soveja – Chiliei – Panait Cerna – Ion Andreescu – Petru Vulcan și cei arondați punctului termic 24 din Constanța.

În jurul orei 15,00, echipele de interventie au reusit remedierea avariei si s-a reluat alimentarea cu apa a abonatilor afectati. La ora 16,00, la o distanta de aproximativ 6 metri fata de prima lucrare, conducta cu diametrul de 100 mm a suferit o noua avarie. Initial, echipele de interventie au incercat remedierea situatiei cu conducta sub presiune, dar din cauza presiunii mari, este necesara intreruperea furnizarii de apa pe tronsonul afectat. In aceasta situatie, abonatii din perimetrul delimitat de străzile Bd. Mamaia – Soveja – Chiliei – Panait Cerna – Ion Andreescu – Petru Vulcan și cei arondați punctului termic 24 din Constanța nu vor avea apa la robinete astazi, 21 iulie 2018, in intervalul 17,00 – 20,00.

S-au încheiat negocierile cu Damen Group. Iată ce cuprinde tranzacția! (facsimil)

26 iulie 2018 9:09

S.C. ŞANTIERUL NAVAL 2 MAI S.A.
MANGALIA
~~INTRARE~~ nr. 2851-20.07.2018
IEŞIRE

ROMÂNIA

INFORMARE PENTRU ACTIONARI

20.07.2018

Finalizarea negocierilor privind documentele tranzactiei dintre SOCIETATEA SANTIERUL NAVAL 2 MAI S.A. MANGALIA si B.V. HOLDING MAATSCHAPPIJ DAMEN, respectiv "Contractul de transfer de actiuni si cesiune de creante" impreuna cu anexele, inclusiv "Contractul de Asociere intre SOCIETATEA SANTIERUL NAVAL 2 MAI S.A. MANGALIA si B.V. HOLDING MAATSCHAPPIJ DAMEN"

In urma intentiei Daewoo Shipbuilding & Marine Engineering Co. Ltd. („DSME") de a vinde catre B.V. Holding Maatschappij Damen („Damen") participatia majoritara detinuta in Daewoo Mangalia Heavy Industries S.A. („DMHI"), reprezentantii Ministerului Economiei si ai Societatii Santierul Naval 2 Mai S.A. Mangalia („SN 2 Mai") au initiat discutii si au negociat cu reprezentantii celor doua societati (DSME si Damen) in vederea continuarii traditiei industriale a santierului naval in conditii de profitabilitate sustenabila, de grija fata de mediu si, mai ales, de a prezerva forta de munca inalt calificata existenta in santier.

Structura tranzactiei a fost stabilita prin memorandumul Guvernului din data de 28.03.2018, privind *„Neexercitarea dreptului de preferinta al Societatii Santierul Naval 2 Mai S.A. Mangalia privind cumpararea pachetului de actiuni detinut de Daewoo Shipbuilding & Marine Engineering Co. Ltd. la Daewoo Mangalia Heavy Industries S.A."*, avand ca obiect aprobarea etapelor pentru implementarea tranzactiei:

1. SN 2 Mai renunta la dreptul de preferinta privind actiunile detinute de DSME la DMHI.

2. Damen va achizitiona pachetul de 51% din actiunile DMHI.

3. Imediat, Damen va cesiona catre SN 2 Mai un pachet de actiuni reprezentand aproximativ 2% din capitalul social al DMHI. S-a urmarit ca, prin aceasta tranzactie, structura actionariatului DMHI sa devina:

- *51% - SN 2 Mai*
- *49 % - Damen*

Cesiunea actiunilor prevazute mai sus se va face cu titlu gratuit si nu va fi conditionata in alt mod.

Actiunile prevazute la punctele 1-3 de mai sus se considera a avea loc simultan.

4. Creanta DSME impotriva DMHI, in valoare estimata de aprox. 830 mil USD este cesionata catre Damen in schimbul sumei de 10.000 USD, potrivit negocierilor purtate intre Damen si DSME;

5. Dupa cesiunea prevazuta la pct 4, la solicitarea SN 2 Mai, Damen va cesiona catre SN 2 Mai un procent de 51% din valoarea creantei in schimbul sumei de 5.100 USD.

6. Ulterior cesiunii operate conform punctelor 4 si 5, fiecare din parti (SN 2 Mai si Damen) va proceda la compensarea (conversia) cu actiuni a creantei sale. Majorarea de capital la DMHI se va face prin achizitionarea a cate o actiune de fiecare din parti, la valoarea nominala, urmand ca diferenta pana la valoarea creantelor sa fie considerata prima de emisiune.

7. Toate masurile de mai sus vor fi luate cu respectarea normelor nationale si europene in materia concurentei si ajutorului de stat. Consiliul Concurentei va fi notificat in legatura cu intentia SN 2 Mai de a prelua controlul asupra DMHI. In acest sens, SN 2 Mai a analizat posibilitatea achizitionarii unei parti din creanta pe care Damen o va prelua de la DSME si are capacitatea si detine sursele necesare efectuarii operatiunii. De asemenea, conversia in actiuni a creantei achizitionate de la Damen se va face in conditii similare cu cele in care se va face conversia de catre celalalt actionar, Damen.

8. Negocierea contractului de asociere (societate mixta), imediat dupa finalizarea tranzactiei, se va face in conditiile protejarii maxime a resursei umane specializate, existente in societate, la data preluarii. Nu se vor face restructurari de personal fara acordul partii romane si al Damen.

9. Partea romana va intra in discutii pentru finalizarea contractului de asociere (societate mixta). In urma discutiilor avute, ca urmare a aportului pe care Damen urmeaza sa-l aduca in proiect (investitii, marca, know-how, portofoliu de clienti) a rezultat un interes major al Damen in obtinerea controlului managerial si operational si, pe cale de consecinta, o latura importanta a discutiilor va fi centrata pe aspectele rezervate, respectiv pe elementele cu privire la care partile convin sa-si rezerve anumite drepturi speciale in adunarea generala a actionarilor DMHI.

Prin memorandumul cu tema *"Finalizarea negocierilor purtate intre Societatea Santierul Naval 2 Mai S.A. Mangalia si Damen Shipyards Group cu privire la contractul de societate mixta"*, Guvernul Romaniei a aprobat in sedinta din data de 21.06.2018 *"oportunitatea incheierii tranzactiei cu incadrarea in dispozitiile legale in*

vigoare avand in vedere si solicitarea Damen de modificare a cadrului legal incident".

La data de 19.07.2018, a fost publicata in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I. nr. 629/19.07.2018, Ordonanta de Urgenta a Guvernului nr. 73/2018, pentru completarea art. 1 din Ordonanta de Urgenta a Guvernului nr. 109/2011, privind guvernanta corporativa a intreprinderilor publice, al carei articol unic are urmatorul continut: "*Sunt exceptati de la aplicarea prevederilor prezentei ordonante de urgenta operatorii economici care se incadreaza in prevederile art. 2 pct. 2 ca urmare a faptului ca actionarul privat nu mai detine participatia majoritara si detine capacitatea financiara si tehnica necesara dezvoltarii obiectului de activitate al operatorului, caz in care i se poate incredinta conducerea executiva a societatii, controlul managerial si/sau operational al acestuia, in conditii de eficienta economica cu asigurarea de know-how, a portofoliului de clienti si a fortei de munca*".

La data de 20.07.2018, Consiliul de administratie al SN 2 Mai a constatat ca sunt indeplinite conditiile de legalitate si oportunitate referitoare la semnarea documentelor tranzactiei si, in consecinta, a aprobat semnarea documentelor tranzactiei in limitele stabilite in Memorandumul Guvernului din data de 21.06.2018 si in Hotararile Adunarii Generale Extraordinare ale Actionarilor SN 2 Mai din datele de 02.04.2018 si de 22.06.2018, precum si mandatarea directorului general al SN 2 Mai pentru semnarea documentelor tranzactiei.

Societatea Santierul Naval 2 Mai S.A. Mangalia

Ioan GRIGUTA, Director General

După îndelungi așteptări, în această seară, s-a semnat tranzacția dintre SN 2 Mai și Damen!

26 iulie 2018 9:09

În urmă cu puțin timp, la Ministerul Economiei, s-au parafat două tranzacții, îndelung așteptate de către angajații Șantierului Naval Mangalia, dar nu numai. Este vorba, pe de o parte, despre achiziționarea de către investitorul olandez Damen a 51 de procente de la DSME, urmată, imediat de cesionarea a 2 procente statului român pentru a putea deveni majoritar, iar pe de altă parte s-a semnat parteneriatul dintre DAMEN și SN 2 Mai.

Chiar dacă statul român deține, pentru prima dată, pachetul majoritar de 51%, contractul de management operațional i-a fost atribuit investitorului olandez, conform negocierilor purtate din noiembrie anul trecut, până în prezent.

Așadar, după mai bine de jumătate de an, criza Șantierului Naval s-a încheiat, din această seară, urmând să se întâmple și lucruri bune, respectiv redresare, comenzi, salarii mai mari, revenirea angajaților care au plecat.

Vom reveni!