

Ședință extraordinară a Comandamentului Local pentru Situații de Urgență din Mangalia

5 ianuarie 2017 18:37

Comandamentul Local pentru Situații de Urgență de la nivelul municipiului Mangalia s-a întrunit în ședință extraordinară, joi seară, pentru a stabili măsurile care se impun a fi aplicate ca urmare a condițiilor meteorologice nefavorabile. În cadrul discuțiilor, reprezentanții Comandamentului au afirmat că toate instituțiile de la nivel local, având competență în cadrul Comandamentului sunt pregătite să intervină în situații de urgență. În acest sens, firma care asigură dezăpezirea atât în oraș, cât și în stațiuni va interveni, începând de mâine dimineață, ora 4.00, cu șase buldoexcavatoare, 6 lame, 3 împrăștiitoare de material antiderapant pentru trotuare. De asemenea, trotuarele secundare vor fi descongestionate cu ajutorul angajaților firmei de dezăpezire, iar pe cele principale se va interveni cu utilaje pentru trotuare: o sărăriță, freză automată și un buldoexcavator pentru trotuare, sare pură și material antiderapant specific. Pe toate străzile din oraș va fi împrăștiat material antiderapant, iar un utilaj va asigura circulația în bune condiții în zonele I.A.S., Fruviile, Zootehnie. Urgențele vor fi asigurate cu ajutorul lamelor, care vor acționa inclusiv pe străzile înguste și arterele principale din oraș, inclusiv cele care conduc către Spitalul Municipal. Reprezentanții unității medicale, prezenți la dezbateri au precizat că instituția este dotată cu necesarul de medicamente și dispune de aparatura necesară pentru a asigura urgențele. De asemenea, pacienții dializați vor fi sub supraveghere medicală permanentă. Poliția Locală și

Națională va sprijini activitatea firmei de dezăpezire pentru fluidizarea traficului rutier. La nivel local, autoritățile vor constitui centre de permanență, astfel încât orice problemă să fie rezolvată în timp util. Primăria municipiului Mangalia, mai informează cetățenii că pot lua legătura cu reprezentanți ai instituțiilor care asigură centre de permanență pentru a face orice sesizare în legătură cu problemele cauzate de vremea nefavorabilă, la următoarele numere de telefon:

- S.C. Polaris M Holding: 0734.010.233, persoană de contact Constantin Grigoraș și la nr. de telefon 0731.790.880, persoană de contact Arif Mariana;
- SPAS Mangalia: 0744.360.668, persoană de contact Claudiu Stamate;
- Poliția Locală: 0756.201.404, ofițer serviciu Dispecerat;
- Primăria Mangalia: 0722.222.526 și 0756.201.243, persoană de contact Claudiu Năstase.

Cetățenii care vor avea de suferit din cauza vremii extreme pot apela un număr de urgență pus la dispoziție de CJ Constanța

5 ianuarie 2017 18:37

Consiliul Județean Constanța ia măsuri suplimentare în urma avertizărilor meteorologice transmise pentru perioada 5 ianuarie, ora 22.00 – 7 ianuarie, ora 10.00, prin care județul Constanța se va afla sub avertizare Cod Galben și Cod Portocaliu de ninsori și viscol. Astfel, de astăzi, 5 ianuarie, se asigură permanența, la numărul de telefon 0241/488 404, unde populația poate sesiza problemele provocate de fenomenele meteo extreme.

Consiliul Județean Constanța a transmis către toate primăriile din județ o adresă de informare despre atenționarea de vreme rea, prin care solicită acestora să asigure permanența în această perioadă. Tot prin adresa transmisă UAT-urilor, primarii au fost informați că RAJDP Constanța își va desfășura activitatea în program NON STOP, 24 de ore din 24 pe toată durata celor două coduri.

De asemenea, măsuri suplimentare s-au luat și în cadrul Regiei Autonome Județene de Drumuri și Poduri Constanța, regie aflată în subordinea CJC. În această perioadă se va acționa permanent, la nivelul județului cu 103 utilaje și 190 de oameni. Cele două freze de mare putere sunt relocate și vor interveni în caz de nevoie una în sudul județului – zona

Negru Vodă și localitățile adiacente, iar cea de-a doua, în zona Deleni. Autoșenilele RAJDP Constanța vor acționa, în caz de urgențe, din secțiile Topraisar și Băneasa, fiind însoțite de către doi paramedici detașați de ISU Dobrogea.

Populația poate anunța RAJDP Constanța, prin toate dispeceratele sale, unde se asigură permanența. Astfel în județ funcționează cinci dispecerate:

Dispecerat central Constanța: telefon 0241/693 527

0735/008802

Dispecerat Sud Topraisar: telefon 0241/785060

0732/510348

Dispecerat Băneasa: telefon 0241/850344

Dispecerat Nord (Tariverde, Hârșova): Tariverde 0241/769003

– Hârșova 0241/870207

0736/505984

Dispecerat Cuza Vodă: telefon 0735/008801

Consiliul Județean Constanța face un apel către toate Serviciile de Ambulanta să comunice dispeceratelor zonale ale RAJDP intervențiile în județ, astfel încât regia să asigure escorta cu utilajele de dezăpezire.

În același timp, conducerea CJ Constanța roagă populația județului ca în această perioadă să evite deplasările din localitățile de domiciliu. În cazuri de extremă urgență, îi sfătuim să nu pornească la drum decât cu mașinile echipate corespunzător și cu rezervă de combustibil.

RAJA a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență

5 ianuarie 2017 18:37

În urma atenționărilor meteorologice de Cod Portocaliu și Galben de vânt puternic, viscol și ninsoare, pentru a

interveni cu promptitudine în rezolvarea problemelor ce pot apărea în funcționarea sistemelor operate, la nivelul S.C. RAJA S.A. s-a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență în perioada 5 ianuarie 2017, ora 22:00 – 07 ianuarie 2017, ora 12:00. Pentru intervenția rapidă, la nivelul comandamentului au fost constituite echipe de intervenție, dotate cu toate utilajele necesare, ce vor asigura permanența în toată această perioadă atât în municipiul Constanța, cât și în județ.

Asigurăm toți abonații societății că echipele noastre de intervenție vor depune toate eforturile pentru asigurarea serviciilor de alimentare cu apă și canalizare la parametrii optimi. Singurele probleme care pot apărea în funcționarea sistemelor de distribuție apă și canalizare, și care nu țin de operativitatea echipelor noastre, sunt cele legate de lipsa energiei electrice (cabluri și fire de înaltă tensiune smulse de vânt). În aceste condiții, rugăm toți abonații să dea dovadă de înțelegere, 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 toți consumatorii care înregistrează probleme la sistemul de alimentare cu apă potabilă și canalizare, pentru remedierea acestor situații într-un timp cât mai scurt, să sesizeze toate avariile apărute la dispeceratul societății, la numărul de telefon: 0241.924.

Avarie RAJA în Eforie Sud

5 ianuarie 2017 18:37

Pentru remedierea unei avarii survenita la conducta de alimentare cu apa cu diametrul de 300 mm, de pe strada Progresului, din localitatea Eforie Sud, SC RAJA SA a fost

nevoita sa intrerupa alimentarea cu apa astazi, 05 ianuarie 2017, in intervalul orar 08,30 -14,00.

Sunt afectați consumatorii din zona de Sud a localității Eforie Sud.

Ne cerem scuze față de consumatorii afectati de lipsa apei potabile si ii asiguram ca echipele de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Guvernul României introduce o nouă taxă de mediu în valoare de 80 lei/tona de deșeu nepericulos

5 ianuarie 2017 18:37



Atenție la artificii!

5 ianuarie 2017 18:37

Nu este Revelion fără magia luminilor și a artificiilor. Situația înregistrată în anii anteriori scoate în evidență faptul că utilizarea și folosirea ilegală a produselor pe bază

de amestecuri pirotehnice s-a soldat, nu de puține ori, cu incidente urmate de autoaccidentarea persoanelor care le-au folosit, dar și cu provocarea de incendii.

Pentru diminuarea riscului de incendiu în perioada imediat următoare, specialiștii Inspectoratului pentru Situații de Urgență „Dobrogea” al județului Constanța recomandă respectarea următoarelor măsuri:

- nu utilizați artificiile, petardele, rachetele și alte mijloace pirotehnice în încăperi și spații închise, cu aglomerări de persoane, balcoane, holuri de bloc și pe terase. Astfel de activități se vor desfășura în strictă conformitate cu legislația în vigoare, în aer liber, la distanțe de siguranță față de oameni, clădiri, arbori și autovehicule;
- nu permiteți copiilor utilizarea unor asemenea mijloace pirotehnice;
- păstrați în locuri sigure chibriturile și brichetele;
- se interzice așezarea în pomul de Crăciun a lumânărilor și artificiilor aprinse.

Dincolo de riscul de incendiu, paramedicii SMURD atrag atenția că, atunci când sunt folosite necorespunzător, artificiile pot provoca arsuri pe mâini și pe față, dar și răni grave la nivelul ochilor.

Cetățeni aveți mare grijă ce artificii cumpărați și de unde!

RAJA a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență

5 ianuarie 2017 18:37

În urma atenționărilor meteorologice de Cod galben de vânt și viscol, pentru a interveni cu promptitudine în rezolvarea problemelor ce pot apărea în funcționarea sistemelor operate, la nivelul S.C. RAJA S.A. s-a activat Comandamentul pentru Situații de Urgență în perioada 29 decembrie – 31 decembrie, ora 08:00. Pentru intervenția rapidă, la nivelul comandamentului au fost constituite echipe de intervenție, dotate cu toate utilajele necesare, ce vor asigura permanența în toată această perioadă atât în municipiul Constanța, cât și în județ.

Asigurăm toți abonații societății că echipele noastre de intervenție vor depune toate eforturile pentru asigurarea serviciilor de alimentare cu apă și canalizare la parametrii optimi. Singurele probleme care pot apărea în funcționarea sistemelor de distribuție apă și canalizare, și care nu țin de operativitatea echipelor noastre, sunt cele legate de lipsa energiei electrice (cabluri și fire de înaltă tensiune smulse de vânt). În aceste condiții, rugăm toți abonații să dea dovadă de înțelegere, 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 toți consumatorii care înregistrează probleme la sistemul de alimentare cu apă potabilă și canalizare, pentru remedierea acestor situații într-un timp cât mai scurt, să sesizeze toate avariile apărute la dispeceratul societății, la numărul de telefon: 0241.66.44.44.

Cardul de credit te poate duce la sapă de lemn!

5 ianuarie 2017 18:37

Se apropie Anul Nou și toată lumea dorește să îl petreacă cât mai plăcut cu putință, să poată face cadouri celor dragi, să meargă la schi, să aibă o masă îmbelșugată de Anul Nou și să termine anul cu o petrecere pe cinste. Tentațiile sunt multe, iar comercianții știu cum să le facă și mai ademenitoare atunci când manevrează cu atâta artă știința marketingului pentru a atrage consumatorii, iar accesul la produsele și serviciile dorite, chiar dacă nu le poți plăti pe loc, devin imediat disponibile și dacă le cumperi pe credit. Cine nu a auzit de „cardul de vacanță”, de călătoria plătită în rate fixe, „fără dobândă”, de „cardul magic de sărbători” cu care îți îndeplinești dorințele?!

De la cumpărăturile tradiționale de sezon și până la plata biletului de avion sau a excursiei programate, mai nou, cu ajutorul internetului, românilor le-a intrat, deja, în obișnuință să folosească cardul bancar pentru a plăti.

La noi în țară ele au apărut relativ târziu, adică la începutul anilor '90, s-au răspândit rapid, deși consumatorii nu au fost prea pregătiți pentru a înțelege foarte bine cum funcționează aceste instrumente de plată și cum le pot folosi astfel încât să-și maximizeze beneficiile în raport cu costurile deținerii lor.

Dintr-o statistică făcută în primul trimestru al anului 2015 de Banca Națională a României, aflăm că numărul de carduri aflate în circulație era de 14.569.900, dintre care active erau 11.259.700. Totuși, ce este acest instrument modern de plată și care sunt tipurile de carduri aflate în circulație?

Cea mai importantă caracteristică după care se clasifică

cardurile bancare este aceea a sursei de finanțare a conturilor bancare asociate cardurilor. În funcție de acest criteriu, cardurile bancare se împart în carduri de debit și carduri de credit. Deși ambele carduri arată la fel, diferențele dintre ele sunt majore.

Cardul de debit este acel card bancar cu care se pot face plăți sau retrageri de numerar în limita fondurilor proprii depuse într-un cont. Adică, pe cardul de debit ții banii tăi din salariu, bursă, pensie, economii etc. Cu ajutorul acestui card, posesorul are acces în orice moment la banii din cont, iar cardul poate fi utilizat pentru plăți la comercianții care acceptă carduri la plată și pentru retragerea numerarului de la orice automat bancar (ATM) care afișează sigla imprimată pe cardul bancar (Visa/Visa Electron/Maestro/ Mastercard).

În schimb, cardul de credit este, în esență, un card a cărui existență și utilizare sunt asociate unui credit bancar. El permite posesorului acestuia să acceseze o limită de credit pusă la dispoziție de către bancă, având o anumită perioadă „de grație”, în care nu se plătește niciun fel de dobândă pentru tranzacțiile la comercianți. Limita de credit este agreată de instituția de credit cu consumatorul, în urma analizei dosarului de credit (dacă este necesară întocmirea unui dosar de credit) și a încadrării în condițiile emitentului cardului. Deși dobânda se plătește numai pentru sumele folosite efectiv în afara perioadei de grație și, la scadență, numai un procent minim din suma utilizată trebuie rambursat, de cele mai multe ori, datorită informațiilor neclare sau incomplete, consumatorii care recurg la a folosi acest tip de card, descoperă că au de plătit mai multe costuri decât anticipaseră.

În România, din cele circa 14 milioane de carduri valabile, 3 milioane sunt carduri de credit, iar 11 milioane sunt carduri de debit. Din totalul cardurilor de debit, circa 75% sunt carduri de salarii și pensii.

Însă cardului de debit i se poate atașa un „descoperit de cont” (overdraft), care reprezintă o sumă suplimentară de până la 6 salarii sau 3 pensii lunare, bani care pot fi folosiți

imediat, fără restricții, deoarece sunt disponibili permanent în cont. Totuși, această sumă încasată în avans este de fapt un împrumut pentru care **se plătește** dobândă pentru sumele folosite! Nu există, în schimb, nicio taxă sau comision datorate pentru sumele din overdraft neutilizate.

Așadar, atunci când o bancă vă face o ofertă de atașare la cardul de debit a unei opțiuni de descoperit de cont, asigurați-vă că vi se pun la dispoziție toate informațiile referitoare la dobânda percepută pentru această facilitate, perioada de grație, comisioane de retragere și de administrare, elemente care pot crește considerabil costurile inițiale ale cardului dumneavoastră.

La fel, în această perioadă de oferte speciale și de reduceri, trebuie să încercăm să nu cedăm tentației de a accepta cardurile de credit pentru cumpărături oferite cu atâta ușurință de către băncile comerciale care aparent, ne ajută să ne transformăm rapid dorințele în realitate. Deși ți se promet rate fixe fără dobândă și o perioadă de grație suficient de îndelungată, totuși, la o analiză atentă, un consumator avizat poate afla că nimic nu este chiar gratis în generozitatea băncilor, deși, unele avantaje există!

Denumit și „card pentru cumpărături”, pentru că este destinat plăților direct la comercianți, creditul de pe cardul acesta este unul la care ai acces rapid, el fiind deja pre aprobat, în urma analizei făcute de către banca la care ai contul, din care poți folosi cât ai nevoie și când ai nevoie și pentru care nu plătești dobândă numai dacă returnezi toți banii în perioada de grație sau dacă returnezi rata în termenul de scadență în cazul cardurilor de credit „fără dobândă”. Câteva avantaje ale cardului de credit sunt acelea al comisionului zero pentru plățile la comercianți, asigurări de călătorie asociate, reduceri la anumiți comercianți agreeți, bonusurile de tipul bani înapoi (cash back), milele flying blue (prin care se cumulează mile-cadou la companiile aeriene în funcție de numărul de mile parcurse călătorind cu biletele achitate cu cardul bancar și care, în România, nu pot fi primite și folosite decât prin intermediul cardurilor de credit, deși, în

cele mai multe țări ale Uniunii Europene aceste bonusuri se acordă indiferent de tipul de card) etc.

„Cardul de credit este, de fapt, un produs complex și trebuie să ai grijă cum, unde și când îl folosești pentru a putea avea cu adevărat avantaje de pe urma lui sau a produselor asociate acestora, altfel există riscul de a plăti dobândă și comisioane în exces, care pot ajunge și până la 40-50% din suma folosită. De exemplu, nu este recomandat să folosești cardul de credit la cumpărăturile zilnice sau ca să retragi bani în mod curent de la bancomat pentru a folosi banii lichizi, deoarece, pe lângă faptul că plătești comisionul de retragere, nu beneficiezi nici de reducerile sau de comisionul 0 la comercianți, ba chiar plătești o dobândă mai mare decât dacă ai fi plătit cu cardul direct la comerciant! Atenție, însă, nerambursarea integrală, în perioada de grație, a sumelor utilizate în orice mod de pe cardul de credit duce la pierderea dreptului de dobândă 0%! De asemenea, nu trebuie să te limitezi să achiziți lunar doar suma minimă de returnat care este specificată de bancă pe extrasul de cont, deoarece pentru restul plătești dobândă.” **jurisconsult Monica Calu, expert APC în dreptul consumului.**

Principiul de rambursare a banilor folosiți de pe cardul de credit este același, indiferent de facilitățile oferite de bancă pentru returnarea sumelor cheltuite. Plata ratei lunare „fără dobândă” este considerată, de fapt, tranzacție standard, iar valoarea ratei se va aduna la suma totală datorată. Dacă te limitezi, așadar, la a plăti doar suma minimă de plată, vei returna creditul folosit timp de zeci de ani, timp în care mai achiziți și comisioane și dobânzi costisitoare (în medie, dobânda la cardurile de credit este de peste 20% și este mai mare decât cea la creditele obișnuite!) Însă, dacă nu îți permiți să plătești mai mult, trebuie să te asiguri că achiziți suma minimă de plată și să eviți întârzierile, deoarece dobânzile penalizatoare sunt foarte mari și pot fi chiar și dublul dobânzii cardului de credit.

Citește cu atenție informațiile din extrasul de cont și vei observa că mai întâi se achită dobânzile și comisioanele și

abia apoi se rambursează rata. De aceea, trebuie să te asiguri că există bani suficienți în cont la data scadenței și să te încadrezi în perioada de grație.

De asemenea, trebuie să te străduiești să cunoști care sunt comisioanele percepute de bancă pentru diversele operațiuni efectuate cu cardul de credit și chiar și cu cel de debit.

Guvernul a aprobat 18 în septembrie 2016 proiectul de hotărâre privind stabilirea unor măsuri pentru aplicarea Regulamentului (UE) 2015/751 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2015 privind comisioanele interbancare pentru tranzacțiile de plată cu cardul, prin care propune amenzile ce le vor fi acordate băncilor care nu respectă plafonul privind comisioanele pe care băncile le încasează la procesarea tranzacțiilor cu carduri la 0,2% din valoarea tranzacției pentru cardurile de debit și 0,3% pentru cele de credit.

Dacă utilizezi greșit un card de credit poți ajunge foarte ușor la supra îndatorare, iar, dacă ai nefericita idee să faci față scadențelor plăților de pe un card de credit prin finanțarea necesarului de plată cu un alt card de credit, poți intra foarte ușor într-o spirală a datoriilor care să te ducă în sapă de lemn.

De asemenea, trebuie să încerci să rezisti tentației de a accepta un card de credit care îți este oferit de către bancă drept „bonus” pentru că ai accesat un credit de consum sau un credit imobiliar. Deși pare a fi un cadou sau un premiu oferit de bancă, acest card, asociat aceluiași cont în care ai primit și banii de la primul credit reprezintă, de fapt, creșterea gradului tău de îndatorare și o captivitate în care te va ține banca, deoarece pentru ea este foarte rentabil să-i depui periodic în conturi cea mai mare parte, dacă nu toate veniturile tale lunare, iar pentru tine va scădea, de fapt, mobilitatea și libertatea de a dispune de banii disponibili.

„Din păcate, în ultimii ani, băncile nu au dat dovadă de onestitate și transparență în procesul de creditare a consumatorilor români. Publicitatea înșelătoare și alte tehnici de marketing bancar, coroborate cu lipsa de reacție a unor instituții ale statului român la aceste practici

comerciale, au condus la îndatorarea și sărăcirea a sute de mii de familii, proces ce a generat foarte multe drame sociale. Lăcomia băncilor și pasivitatea instituțiilor statului român au condus, în final, la scăderea încrederii consumatorilor români în produsele de creditare clasice oferite de bănci. În prezent, acestea încearcă să vândă un alt tip de produs financiar – creditul prin intermediul cardului bancar. Consumatorii sunt agresați cu zeci de telefoane, de multe ori la ore nepotrivite, din partea angajaților băncilor, care încearcă să-i convingă de cât de ușor se pot împrumuta de la bănci, fără avans, fără comisioane, împrumutul fiind gata în doar câteva minute. Și acest sistem de creditare este foarte toxic pentru consumatori, deoarece nu sunt informați în legătură cu riscurile unor astfel de împrumuturi. Educația financiară a consumatorilor români lipsește cu desăvârșire, statul român nu alocă fonduri pentru campanii de acest gen, iar băncile nu au niciun interes să se implice în astfel de proiecte, fapt ce va genera în câțiva ani alte mii de drame sociale.” **Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.**

Avarie RAJA la Murfatlar

5 ianuarie 2017 18:37

Pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele de transport apa potabila de la statia de tratare si pompare Murfatlar, cu diametrul de 300 mm, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile pe 29 decembrie 2016, in intervalul 12,30 – 17,30. Au fost afectati consumatorii din zona de intrare din localitatea Murfatlar dinspre Poarta Alba. Initial, s-a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in vedere temperaturile scazute si debitul

mare de apa, a fost necesara sistarea furnizarii apei potabile.

La ora 15,50, echipele RAJA au reusit sa remedieze avaria survenita la una dintre conductele de transport apa potabila de la statia de tratare si pompare Murfatlar. Drept urmare, imediat au inceput manevrele de vane, pentru reluarea furnizarii de apa la parametri optimi. In aceste conditii, consumatorii afectati vor beneficia din nou de apa incepand cu ora 16,30.

Reamintim ca pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele de transport apa potabila de la statia de tratare si pompare Murfatlar, cu diametrul de 300 mm, SC RAJA SA a fost nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile astazi, 29 decembrie 2016. Au fost afectati consumatorii din zona de intrare din localitatea Murfatlar dinspre Poarta Alba. Inicial, s-a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in vedere temperaturile scazute si debitul mare de apa, a fost necesara sistarea furnizarii apei potabile.

Avarie RAJA în zonele Centrală și Peninsulară din Constanța

5 ianuarie 2017 18:37

Pentru remedierea unei avarii survenite la una din conductele de alimentare cu apa, din municipiul Constanta, in zona intersectiei strazilor Mihai Viteazu cu Sabinelor, cu diametrul de 300 mm, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile astazi, 30 decembrie 2016, in intervalul 11,15 – 13,00. Sun afectati consumatorii din zonele centrala si Peninsulara din municipiul Constanta. Initial, s-a incercat remedierea avariei cu conducta sub presiune, dar avand in vedere temperaturile scazute si debitul mare de apa, a fost necesara sistarea furnizarii apei potabile.

În jurul orei 11,50 echipele de interventie au reusit remedierea avariei la conducta de 300 mm. Imediat, s-au facut manevrele de vane necesare si s-a reluat furnizarea apei potabile pe conducta principala. Toti abonatii din zonele Centrala si Peninsulara vor avea apa la robinete la presiuni normale in jurul orei 12,30.

Avarie RAJA în Cartierul Nou din Eforie Sud

5 ianuarie 2017 18:37

Pentru remedierea unei avarii survenita la conducta de

alimentare cu apa de pe strada Plantelor, din localitatea Eforie Nord, SC RAJA SA a fost nevoita sa intrerupa alimentarea cu apa astazi, 27 decembrie 2016, in intervalul orar 11,00-15,00.

Sunt afectati consumatorii din Cartierul nou din Eforie Nord.

Ne cerem scuze față de consumatorii afectati de lipsa apei potabile si ii asiguram ca echipele de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Dulcele de Anul Nou poate fi, dacă nu sunteți atenți, plăcintă cu brânză, glicerină și cisteină!

5 ianuarie 2017 18:37

9 din 10 produse conțin arome artificiale.

1 din 2 produse conține glicerină.

2 din 5 produse conțin cisteină.

3 din 7 produse conțin conservanți.

În cele 14 sortimente de plăcintă cu brânză s-au identificat 23 de aditivi alimentari.

Studiul privind calitatea plăcintelor cu brânză, fabricate industrial, face parte din Campania Națională de Informare și

Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză pentru familia lor. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să atragă atenția consumatorilor, cât și autorităților statului român cu privire la procesul de denaturare legală a multor produse tradiționale, astfel încât acestea să întreprindă măsurile legale care se impun pentru a stopa acest proces și pentru a susține financiar și logistic campaniile de educare și informare a consumatorilor întreprinse de către singura organizație de utilitate publică, membră a Organizației Europene a Consumatorilor (BEUC).

Dicționarele definesc plăcinta ca un preparat din categoria desertului (sau gustărilor rapide), realizat din foi de aluat și umplutură, supus unui tratament termic și consumat cald sau rece, deseori în asociere cu un aliment lichid sau o băutură. Este greu de închipuit un consumator din spațiul românesc care să nu consume cu multă plăcere această delicată, fie pentru a încheia o masă sănătoasă luată în tihnă acasă sau la un local, fie chiar și fugitiv lângă un punct de patiserie de pe drumurile celor ocupați și grăbiți. Este atât de îndătinată și de mult implicată în viața comunităților contemporane, încât meseria de plăcintar / patiser s-a consacrat demult în toată lumea, iar rețeaua de plăcintărie / patiserii este prezentă în toate comunitățile, unele plăcintărie cu tradiție devenind centre de mare interes, inclusiv pentru turismul zilelor noastre. Plăcinta cu răvașe și cu „bănuți de noroc”, de Anul Nou, este prima dintr-o listă cu astfel de produse, urmată în perioada sărbătorilor de iarnă de reeditări care se desfășoară cam sub regula excesului.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în ultima decadă a lunii decembrie anul curent, 14 sortimente de plăcinte cu brânză comercializate în cadrul marilor

structuri comerciale de tip hipermarket.

Studiul a fost realizat de către o echipă de experți a APC, coordonată de conf. univ. dr. Costel Stanciu. La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

1. Analizarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.
2. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.
3. Analiza informațiilor aferente declarației nutriționale în vederea realizării unor recomandări care să-i ajute pe consumatori să aleagă în cunoștință de cauză o plăcintă cu brânză.
4. Analiza denumirii produselor și a altor mesaje/pictograme atât din punctul de vedere al clarității mesajului transmis consumatorului, cât și din punctul de vedere al respectării prevederilor legale din actele normative aplicabile.

Analizarea ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.

Ingredientele regăsite în compoziția plăcintelor cu brânză analizate sunt următoarele: făină de grâu, făină de orez, griș de grâu, fibre de grâu, uleiuri vegetale (ulei de floarea soarelui, ulei de palmier, ulei de cocos, ulei din semințe de bumbac, ulei de măsline), apă, fulgi de cartofi, amidon, amidon din porumb, celuloză, sare iodată, zahăr, dextroză, maltodextrină, sirop de glucoză, lactoză, gluten din grâu, margarină, caș, stafide, brânză de oaie, brânză de vaci, brânză telemea, brânză Mizithra, brânză Feta, urdă din lapte de vacă, pulbere de brânză, zer praf, zer, proteine din lapte, lapte praf integral, praf de ou, praf de albuș de ou, gălbenuș de ou, condimente, enzime, miere, mere și scorțișoară.

Proporția dintre aluat și umplutură la produsele analizate variază astfel:

La 14% dintre produse, aluatul deține 62%, iar umplutura deține 38%;

La 29% dintre produse, aluatul deține 50%, iar umplutura deține 50%;

La 43% dintre produse, aluatul deține 60%, iar umplutura deține 40%;

La 7% dintre produse, aluatul deține 65%, iar umplutura deține 35%;

La 7% dintre produse proporția aluatului și a umpluturii este nespecificată.

La 86% din sortimentele de plăcintă cu brânză analizate s-a folosit grișul din grâu în umplutura acestora. 92% din plăcintele analizate conțin arome artificiale în compoziția umpluturii, dintre care 14% arome de brânză, 7% aromă de portocale, iar la 71% dintre produse aromele folosite în compoziția umpluturii nu au o denumire precizată. La unele sortimente de plăcintă cu brânză în umplutura acestora există celuloză, amidon, zer praf, praf de ou, fibre de grâu, fibre, glicerină, pulbere de brânză, făină de orez și aditivi alimentari.

2. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.

În cele 14 produse analizate s-au identificat 23 aditivi alimentari și diverse arome artificiale, după cum urmează: L-cisteină, clorură de calciu, carboximetilceluloză de sodiu, celuloză, sorbat de potasiu, glicerină, caroteni, mono și digliceride ale acizilor grași, sorbitan tristearat, gumă de

guar, acid citric, alfa-tocoferol, acid ascorbic, dioxid de siliciu, caragenan, difosfați, fosfat de sodiu, silicat de calciu, benzoat de sodiu, acid ascorbic, lecitină din soia, annatto, fosfat de diamidon acetilat, arome, arome de brânză și aromă de portocale. Arome artificiale – termenul se referă la combinații de substanțe chimice sau substanțe chimice care sunt adăugate produselor alimentare pentru a le da sau modifica mirosul și/sau gustul. În sarea iodată se adaugă și ferrocianură de potasiu – E536, agent antiaglomerant. La peste 100 grade Celsius ferrocianura de potasiu se descompune în cianură de potasiu și clorură de fier, fapt ce provoacă reducerea transportului de oxigen către sânge, dificultăți în respirație, dureri de cap și amețeli.

În ceea ce privește prezența aditivilor de mai sus în plăcintele cu brânză analizate, situația se prezintă astfel:

50% din plăcintele analizate conțin glicerină;

43% din plăcintele analizate conțin conservanți, dintre care 29% sorbat de potasiu și 14% benzoat de sodiu;

36% din plăcintele analizate conțin carboximetilceluloză de sodiu;

36% din plăcintele analizate conțin acid citric;

36% din plăcintele analizate conțin celuloză;

28% din plăcintele analizate conțin fosfați, dintre care 14% difosfați și 14% fosfat de sodiu;

21% din plăcintele analizate conțin acid ascorbic;

21% din plăcintele analizate conțin alfa-tocoferol;

21% din plăcintele analizate conțin caroteni;

14% din plăcintele analizate conțin caragenan;

14% din plăcintele analizate conțin silicat de calciu;

14% din plăcintele analizate conțin dioxid de siliciu;

14% din plăcintele analizate conțin annatto;

14% din plăcintele analizate conțin mono și digliceride ale acizilor grași;

7% din plăcintele analizate conțin clorură de calciu;

7% din plăcintele analizate conțin gumă de guar;

7% din plăcintele analizate conțin sorbitan tristearat;

7% din plăcintele analizate conțin fosfat de diamidon acetat.

E202 – sorbat de potasiu, conservant. Este un aditiv ce irită pielea, ochii și mucoasele. Poate fi genotoxic și mutagen pentru celulele sângelui uman.

E211 – benzoat de sodiu, conservant cu acțiune antibacteriană și antifungică în mediul acid. Benzoatul de sodiu este un conservant sintetic care, în reacție cu acidul ascorbic, generează benzen, substanță toxică cancerigenă.

E322 – lecitina de soia se obține din reziduurile lichide rămase după ce uleiul de soia crud trece printr-un proces de degomare (eliminarea rășinilor și gumelor). Este un deșeu care conține solvenți și pesticide și poate avea o consistență fie gumoasă, fie solidă, ca de plastic. Lecitina se folosește ca emulsifiant pentru a preveni separarea apei de grăsimi, dar ajută și la conservarea alimentelor mărindu-le termenul de valabilitate pe raft.

E330 – acid citric – este un compus organic, cristalin, fără culoare, care aparține clasei de acizi carboxidici și este folosit ca acidifiant. Poate provoca dureri abdominale și poate ataca smalțul dinților. Acidul citric nu este recomandat în alimentația copiilor și nu trebuie consumate alimente ce conțin acid citric de către cei care au afecțiuni

cardiovasculare sau renale, afecțiuni ale aparatului digestiv și diaree.

E407 – caragenanul este un gelifiant, agent de îngroșare. Unele studii au arătat că există riscuri cancerigene asociate cu acest aditiv alimentar.

E412 – guma de guar este o polizaharidă folosită în industria alimentară ca stabilizator, emulgator și agent de îngroșare. Poate provoca greață, flatulență și crampe.

E422 – glicerol/glicerina sau glicerolul se folosește ca umectant cu rol în păstrarea hidratării aluatului/umpluturii pentru a menține în mod artificial prospețimea acestora. În industria alimentară, E 422 este folosit și ca îndulcitor, conservant și agent de îngroșare. Glicerina se folosește și în produsele cosmetice (creme de mâini, săpunuri, paste de dinți etc.) Consumul de glicerol sau de alimente ce îl conțin poate produce dureri de cap, amețeală, balonare, greață, sete și diaree.

E450 – difosfat disodic este un emulgator care poate provoca reacții alergice, tulburări de tranzit intestinal și modifică echilibrul calciu-fosfor din organism.

E460 – celuloza este un aditiv alimentar considerat de specialiști ca fiind inofensiv, însă, în cazul unor concentrații mari de celuloză pot apărea probleme intestinale, cum ar fi balonarea, constipația sau diareea. Din această cauză, aditivul alimentar E 460 este interzis în alimentația copiilor din primii ani de viață.

E509 – clorura de calciu se obține din calcar, prin reacție cu acidul clorhidric, sau ca produs secundar la obținerea sodei. Cea mai largă utilizare, în ultimii și viitorii ani, a clorurii de calciu vizează prevenirea formării gheții și îndepărtarea acesteia de pe șosele. Acumularea (clorurii) de calciu în organism (hipercalcemie) determină o serie de reacții, printre care: gust calcaros în gură, dureri de

stomac, bufeuri, greață și vărsături, lipsa apetitului, sete extremă, dureri osoase, aritmie, pietre la rinichi, comă.

E551 – silicatul de calciu este un emulgator ce poate produce alergii cu manifestări dermatologice.

E920 – cisteină este agent de tratare a făinei, nu se adaugă în făina integrală, iar diabeticii trebuie să evite această substanță pentru că poate interfera cu insulina. Acest aditiv se obține din păr uman, pene de păsări, păr de porc, gheare de păsări, copite și coarne de animale, produse petroliere secundare. Peste 80% din producția mondială de L-cisteină este realizată în China utilizând ca sursă naturală părul.

3. Analiza informațiilor aferente declarației nutriționale în vederea realizării unor recomandări care să-i ajute pe consumatori să aleagă în cunoștință de cauză o plăcintă cu brânză.

Obiectul analizei acestei secțiuni l-au constituit substanțele cu rol energetic, adică lipidele, glucidele și proteinele, dar și conținutul de sare din acest preparat congelat.

Valoarea energetică ce se obține prin metabolizarea unei porții de plăcintă cu brânză, adică 100 grame, variază între 258 kcal și 322 kcal.

Conținutul de lipide per porție variază între 10,7 grame și 19,7 grame, iar cel de grăsimi saturate între 2,7 grame și 8,1 grame. Numeroase studii realizate în instituții medicale și universități de prestigiu arată că grăsimile saturate cresc riscul de apariție a afecțiunilor cardiovasculare, precum infarctul sau accidentul vascular cerebral și sunt un factor de risc pentru cancerul de colon și sân.

Conținutul de carbohidrați per porție variază între 26,2 grame și 39 grame, în timp ce cantitatea de zahăr adăugat variază între 0,8 și 10 grame.

Conținutul de proteine per porție variază între 5,2 grame și 8 grame.

Conținutul de sare per 100 grame produs din produsele analizate variază între 0,45 grame și 1,9 grame. Deci, dacă consumăm 2-3 porții de plăcintă cu brânză sărată putem asimila între 3,8 grame sare și 5,7 grame sare, ceea ce poate însemna acoperirea necesarului zilnic de sare în cazul unui adult. Persoanele care consumă o cantitate de sare mai mare decât media au o presiune sanguină mai mare și au un risc crescut de hipertensiune arterială. Consumul excesiv de sare a mai fost pus în legătură și cu alte afecțiuni agravate de retenția de apă provocată de sare: insuficiență cardiacă, hipertrofia ventriculară stângă, afecțiuni ale rinichilor și litiază renală, edemul, accidentul vascular cerebral, osteoporoză etc. Un adult are nevoie de 1,6 grame de sodiu zilnic, pe care și-l procură dintr-o linguriță rasă de sare.

4. Analiza denumirii produselor și a altor mesaje/pictograme atât din punctul de vedere al clarității mesajului transmis consumatorului, cât și din punctul de vedere al respectării prevederilor legale din actele normative aplicabile.

Informațiile înscrise pe etichetă nu trebuie să inducă în eroare consumatorii. Mențiunea „Cu peste 70% brânză în umplutură” evidențiată sub forma unei pictograme pe ambalajul produsului „Linco Patisero. Plăcintă la tavă cu brânză sărată”, fabricat de Orkla Foods România induce în eroare consumatorii prin faptul că creează impresia că acest tip de plăcintă ar conține multă brânză, dar de fapt într-o porție de 100 grame din acest produs există 25 grame urdă și 11 grame brânză telemea. Denumirea corectă a acestui produs, având în vedere natura ingredientelor care formează umplutura, ar trebui să fie „Plăcintă la tavă cu urdă și brânză telemea”. Producătorul Orkla Foods România din greșeală sau cu intenție pune semnul egalității între două ingrediente, urda, respectiv brânza telemea, care se obțin prin procese de producție total diferite, dar și din materii prime diferite, lapte, respectiv

zer sau zara. Telemeaua este un sortiment de brânză care face parte din categoria brânzeturilor maturate în saramură. Consumul specific pentru obținerea unui kilogram de brânză telemea este 3-4 l lapte/kg brânză, în cazul laptelui de oaie, respectiv 6,2-7,5 l lapte/kg brânză, pentru cel de vacă. Urda este un produs lactat secundar, obținut prin fierberea zerului rămas după prepararea cașului. Pentru prepararea urdei, zara rămasă după pregătirea cașului dulce, se fierbe timp de 1 oră la temperatura de 85-90°C, interval în care are loc precipitarea restului de proteină. Din cca 10-12l de zer, rezultă de regulă 1 kg de urdă. Solicităm pe această cale retragerea de pe piață a loturilor de produse cu astfel de pictograme, respectiv cu denumirea greșită a produsului, în vederea reetichetării acestui tip de produs. De asemenea, sortimentul de plăcintă cu brânză fabricat în Grecia și comercializat sub denumirea comercială „Alfa. Plăcintă cu brânză Feta”, are o denumire care nu corespunde sortimentelor de brânză din compoziția care formează umplutura. Astfel, în compoziția acestui produs s-a folosit brânza Myzitira (Mizithra) în proporție de 27% și brânză Feta în proporție de 6%. Având în vedere proporția celor două tipuri de brânză din compoziția acestui tip de plăcintă, denumirea comercială corectă este Plăcinta cu brânză Myzitira și brânză Feta. Și în acest caz solicităm retragerea de pe piață a loturilor de produse în vederea reetichetării acestora. Conform art. 6 din Legea 363/2007 privind combaterea practicilor comerciale incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii, cu modificările și completările ulterioare, ”o practică comercială este considerată ca fiind înșelătoare dacă aceasta conține informații false sau, în orice situație, inclusiv prezentarea generală, induce în eroare sau este susceptibilă să inducă în eroare consumatorul mediu, astfel încât, în ambele ipoteze fie îl determină, fie este susceptibilă a-l determina pe consumator să ia o decizie de tranzacționare pe care altfel nu ar fi luat-o, chiar dacă informațiile sunt, în fapt, corecte în raport cu unul sau mai multe dintr-o serie de elemente.”

Pentru a veni în sprijinul consumatorilor interesați de conținutul de brânză, respectiv de încărcătura chimică a acestui tip de produs, s-au realizat următoarele topuri.

Top 10 plăcinte cu brânză după conținutul de brânză dintr-o porție, adică din 100 grame produs

1. Alfa. Plăcintă cu brânză feta, conține 33 grame brânză (27 grame brânză Myzithra și 6 grame brânză Feta);
2. Edenia. Plăcintă cu brânză sărată, conține 32,4 grame brânză (22,4 grame brânză mizithra și 10 grame brânză Feta);
3. Bonito. Plăcintă cu brânză dulce și stafide, cu tradiție dobrogeană, conține 24,75 grame brânză dulce de vaci, 2,5 grame urdă din lapte de vacă și 1,7 grame stafide;
4. Bella. Plăcintă rulată cu brânză, conține 24,7 grame brânză (20,14 grame caș, 3,8 grame brânză de oaie și 0,76 grame brânză de vaci);
5. Linco Patisero. Plăcintă la tavă cu brânză dulce și stafide, conține 24 grame brânză proaspătă de vaci, 6 grame urdă și 2 grame de stafide;
6. Bella. Plăcinta familiei cu brânză dulce și stafide, conține 24 grame brânză (22 grame brânză dulce și 2 grame brânză) și 2,4 grame stafide;
7. Bonito. Plăcintă cu brânză telemea cu tradiție dobrogeană, conține 23,8 grame brânză telemea de vacă și 4,75 grame urdă sărată din lapte de vacă;
8. Bella. Plăcinta familiei cu brânză, conține 22 grame brânză (18 grame brânză de vaci și 4 grame brânză);
9. Orkla. Plăcintă răsucită cu brânză Mizithra și Feta, conține 21,09 grame brânză (18,62 grame brânză mizithra și 2,47 grame brânză Feta);

10. Bella. Plăcintă clasică din foi cu brânză, conține 19,25 grame brânză (15,75 grame brânză dulce și 3,5 grame brânză)

Top 5 plăcinte cu brânză după numărul de aditivi

1. Bella. Plăcintă de casă cu brânză, conține 18 aditivi;
2. Bella. Plăcintă clasică din foi cu brânză, conține 12 aditivi;
3. Bella. Plăcinta familiei cu brânză, conține 11 aditivi;
4. Bella. Plăcinta familiei cu brânză dulce și stafide, conține 5 aditivi;
5. Bella. Plăcintă rulată cu brânză;

Bonito. Plăcintă rulată cu umplutură de brânză;

Bonito. Plăcintă cu brânză telemea cu tradiție dobrogeană, conțin câte 3 aditivi fiecare.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou

5 ianuarie 2017 18:37

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților, că în perioada sărbătorilor de Crăciun și Anul Nou, dispeceratul,

echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către telefoanele dispeceratului 0241/66.44.44 vor fi preluate non-stop. Echipete de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

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

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

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

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

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

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

Avarie RAJA în Zona Mircea

cel Bătrân din Constanța

5 ianuarie 2017 18:37

Pentru remedierea unei avarii la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 200 mm, de la intersecția străzii Mircea cel Bătrân cu strada Smârdan din municipiul Constanța, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 27 decembrie 2016, în intervalul orar 09,00 – 12,00.

Sunt afectați de lipsa apei potabile consumatorii din perimetrul delimitat de străzile Eroilor – Mihai Eminescu – Alexandru Puskin – Vasile Pârvan – Walter Mărăcineanu – Eroilor, dar și abonații alimentați prin punctele termice din zonă, numerele 17, 18, 40 și 41.

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

„Ediția de Sud” vă ureaza Sărbători Fericite!

5 ianuarie 2017 18:37

*Vă dorim ca
sărbătorile de iarnă
să vă aducă sănătate,
fericire și împlinirea
tuturor aspirațiilor!
La Multi Ani!
Editia de Sud*



Daewoo Mangalia Heavy Industries S.A. vă urează Sărbători Ferice!

5 ianuarie 2017 18:37



**DEPUNEREA UNOR COROANE DE
FLORI LA MORMINTELE EROILOR
MARTIRI ION ȘERCĂIANU ȘI STAN**

DUMITRU

5 ianuarie 2017 18:37

de Emil-Corneliu Ninu

Joi, 22 decembrie, de „ZIUA REVOLUȚIEI ROMÂNE”, membrii Subfilialei Mangalia a Asociației Naționale CULTUL EROILOR „Regina Maria”, ai Asociației CULTUL EROILOR Mangalia și ai Alianței Demnității Noastre au depus, la mormintele EROILOR MARTIRI CPT. RG. 2 ION ȘERCĂIANU și SLT. (P.M.) STAN DUMITRU, o coroană de flori, în amintirea sacrificiului suprem, făcut de unii militari, locuitori ai municipiului nostru.

Au participat numeroase cadre militare, din garnizoana condusă de comandantul acesteia, cdor Petrică Pîrvu, rude ale eroilor decedați în cumplitele zile ce anunțau un Crăciun sângeros al anului 1989, precum și cadre didactice din Colegiul Economic și Liceul Teoretic CALLATIS Mangalia, pensionari militari și civili.

Astfel, după intonarea Imnului de Stat al României, s-a oficiat slujba de pomenire de către un preot militar constănțean.

A urmat, apoi, ceremonialul depunerii unor coroane de flori, din partea Garnizoanei Militare (comandant cdor Petrică Pîrvu), a rudelor unuia dintre martiri (familia Istrate), a Filialei „Viceamiral ing. Gr. Marteș” a Asociației Cadrelor Militare în Rezervă și în Retrageră (președinte cdor Constantin Jiva), a Asociației „Camarazii” (președinte m.m.p. Nițu), a „Ligii Navale” (vicepreședinte cdor Nicolae Teodorescu), precum și din partea „CULTULUI EROILOR MANGALIA” (președinte E.C. Ninu) și a Filialei Mangalia a Asociației Veteranilor de Război (președinte col. Alecu Crudu).

Activitatea s-a încheiat cu onorul dat de cadrele militare,

elevi ai Școlii de Aplicație a Forțelor Navale, care au defilat prin fața celor două morminte.

Pentru biblioteca din incinta Garnizoanei, dl E. C. Ninu, președinte al Subfilialei Mangalia a ANCERM și al ACEM, a lăsat cartea sa, „Mangalia rebusistică (Ghid antologic)” și primul număr al revistei „Mangalianul”, care ar urma să-și aibă locul lângă cealaltă lucrare, mai veche, „Revoluție sau nu, la Mangalia?”, în care sunt inserate materiale despre Evenimentele din Decembrie 1989, marcate, din păcate, și de căderea la datorie a celor doi militari, cpt. rg. 2 ION ȘERCĂIANU și slt. STAN DUMITRU.

În ciuda vremii geroase, despărțirea de locul în care odihnesc cei doi EROI MARTIRI s-a făcut cu greu. (Mormintele se află în imediata vecinătate a picioarelor podului de peste lacul Mangalia, pod ce păstrează, încă, urmele gloanțelor ce i-au ridicat viața fostului maestru principal de marină, avansat post-mortem, la gradul de sublocotenent, Stan Dumitru).

Jertfa lor îndeamnă la reflecție și prețuire pentru cei care au realizat, cu prețul vieții, ROMÂNIA ZILELOR NOASTRE, liberă și democratică. (Nu este lipsit de interes faptul că, în semn de recunoștință pentru Eroi neamului, o stradă din Constanța poartă numele „Cpt. rg. 2 Ion Șercăianu”!)

DUMNEZEU SĂ-I ODIHNEASCĂ ÎN PACE!

Aproximativ 5.000 parfumuri susceptibile a fi contrafăcute, confiscate în P.T.F. Vama Veche

5 ianuarie 2017 18:37

Polițiștii de frontieră din cadrul P.T.F. Vama Veche au descoperit în interiorul a două microbuze, ascunse în spatele unor pereți falși, peste 4.900 flacoane parfumuri, în valoare de aproximativ 225.000 lei, pe care doi cetățeni ucraineni au încercat să le introducă ilegal în țară.

În data de 23.12.2016, în jurul orei 08.30, în P.T.F. Vama Veche s-au prezentat pe sensul de intrare în țară, doi cetățeni ucraineni, D.Y. și H.S. în vârstă de 25, respectiv 29 de ani, la volanul a două microbuze înmatriculate în Bulgaria.

Acționând în baza unei informații, polițiști de frontieră au procedat la verificarea microbuzelor, ocazie cu care au descoperit că mijloacele de transport erau prevăzute, în compartimentele de marfă, cu pereți falși. După înlăturarea pereților falși, au fost descoperite 30 geți de voiaj, care conțineau 4.952 flacoane parfumuri de diferite gramaje și mărci, susceptibile a fi contrafăcute.

Conducătorii auto, care nu dețineau documente de proveniență pentru bunurile transportate, au declarat că au preluat gețile cu parfumuri dintr-o stație peco din Bulgaria, de la un cetățean ucrainean a cărei identitate nu o cunosc, și urmau să le transporte în Ucraina.

Parfumurile, în valoare totală de 225.000 lei, au fost ridicate în vederea continuării cercetărilor de către polițiștii de frontieră urmând a se efectua cercetări sub aspectul săvârșirii infracțiunii de „punere în circulație,

fără drept, a unui produs purtând o marcă identică sau similară cu o marcă înregistrată pentru produse identice sau similare și care prejudiciază pe titularul mărcii înregistrate”, faptă prevăzută și sancționată de art. 90, alin. 1, lit. b din Legea 84/1998 privind Codul Vamal al României.

25 de saltele anti-escară, în valoare de 30.000 de lei, donate de Lucia Benovici Portmann Spitalului Mangalia

5 ianuarie 2017 18:37



Astăzi, 23 decembrie 2016, a avut loc festivitatea prilejuită de donatia pe care Spitalul Municipal din Mangalia a primit-o din partea asociației “Verein Medikamenten-, Medizinal- und

Spitalgeräte-Hilfe für Rumänien, Lucia Benovici Portmann”, prin Daniela Scarlat, reprezentantul în România al acestei asociații. Doamna Lucia Benovici Portmann, cetățean elvețian și președinta acestei asociații este membru de onoare al Rotary Club Mangalia și partener cu acesta în acțiunile pe care le desfășoară în domeniul medical. Donația făcută constă

în 25 saltele anti-escară, de calitate superioară, în valoare de 30.000 de lei, sosite la Spitalul Municipal Mangalia cu doar cateva zile înaintea Crăciunului.

La eveniment au participat membrii Clubului Rotary Mangalia, președintele Rotary Nancy Podgoreanu, managerul spitalului, doctor Dan Lefter, cadre medicale și reprezentanți ai presei locale.

Lucia Benovici Portmann are o activitate umanitară în România de peste 25 ani. A creat în Elveția Asociația de Ajutor pentru România cu Medicamente, Aparatura Medicală și de Spital, inițial cu participarea membrilor familiei sale, ulterior alăturându-se cauzei sale prieteni, vecini și cunoscuți. Printre aceștia s-a numărat și Michael Jaeger, vicepreședintele asociației. Astăzi îi sunt aproape, în demersul său, aproximativ 80 de elvețieni, oameni care își folosesc influența pentru a convinge și pe alții să doneze pentru România.



Doamna Benovici este legată de România prin originile sale. Bunicul ei, român, a ajuns în Elvetia în 1900 în locul unde Lucia Benovici Portmann locuiește în prezent, orașul Chur, oraș al romanșilor de sub Alpi, elvețieni care au aceleași rădăcini ca și noi, românii, vorbesc și se comportă la fel. Această doamna și asociația pe care a creat-o au făcut și fac numeroase donații pentru spitalele din România. Printre locațiile pe care le-a ajutat de-a lungul anilor se regăsesc instituții medicale din Iași, aproape toate spitalele din Brașov, Săcele, Sinaia, Sâmbata de Sus, București

(Cantacuzino, Titan, Colentina, Spitalul de Urgență, clinici psihiatrice si ginecologice, camine de batrani si copii ai strazii si nenumarate cabinete particulare). O altă inițiativă a doamnei Benovici, pe care dorim să o menționăm este atelierul "Sub Stele". "Sub Stele" este locul unde copiii orfani și cu probleme de viață învață o meserie, lucrează și își câștiga existența.

„Generozitatea doamnei Lucia Benovici Portmann, prin toate acțiunile sale ne-a inspirat pe noi, cei prezenți la eveniment, să acordăm mai multă atenție și preocupare pentru a promova România și proiectele de aici către potențiali parteneri care prețuiesc seriozitatea, corectitudinea și implicarea”, ne-a declarat Daniela Scarlat, membru Rotary Club Mangalia, past-president 2006-2007.

Asociația Litoral – Delta Dunării și-a prezentat bilanțul

5 ianuarie 2017 18:37

Asociația Litoral – Delta Dunării a prezentat într-o conferință de presă bilanțul și bugetul activităților de promovare derulate în acest an.

„2016 este anul în care am înregistrat mai multe premiere: cel mai bun sezon din ultimii 10 ani, cel mai lung sezon ca durata de operare, cele mai multe evenimente, cele mai multe zboruri atrase către destinație, cei mai mulți turiști straini pe Litoral.

Aceste premiere sunt rezultatul Strategiei noastre de

Management de destinație și în mod special a Campaniei de promovare „Mamaia Style” demarate de noi încă din 2013, când am reușit să introducem Taxa de Promovare Mamaia – Sat Vacanță, proiect pentru care am luptat personal încă din 2010, model preluat deja și implementat de Primăriile Oradea și București, și aflat în implementare acum și la Vama Veche.

Unul dintre marile proiecte ale anului este atragerea brandului Vama Veche în Strategia noastră de management de destinație.

Totuși, cel mai mare succes al anului este reconectarea Litoralului și Deltei Dunării cu mari orașe din România și cu orașe și capitale europene. O veste cât 20 de ani!”, a declarat Corina Martin, președintele Asociației Litoral – Delta Dunării.