

Primăria Pecineaga a finalizat prima etapă de modernizare a zonei. De Rusalii, este programată sărbătoarea comunei

7 mai 2018 9:55



Primăria Pecineaga a încheiat prima etapă a proiectului de înfrumusețare a comunei. Edilul Niculae Stan ne-a declarat că lucrările au constat în reamenajarea centrului comunei prin amenajare de parcări, montare pavele și borduri, plantare flori și, nu în ultimul rând, curățenie generală. „În perioada imediat următoare, lucrările vor continua cu tronsonul al II-lea ce se va întinde până la școală, apoi cu tronsonul al III-lea, până la ICIL. De asemenea, vom relua lucrările de asfaltare pe străzile Mihail Sadoveanu, Alea Mușcatei și strada Eternității care duc către cimitir. Paralel, am reamenajat parcul comunei, unde s-a făcut curățenie, s-a arat și semănat trifoi.





În prima zi de Rusalii, vom sărbători, ca în fiecare an, Ziua Comunei Pecineaga, eveniment ce se va organiza pe stadion, unde sperăm ca publicul numeros pe care îl așteptăm să se bucure de programul artistic variat pe care îl pregătim”, a spus primarul comunei Pecineaga,

Niculae Stan.

Recent, Consiliul Local Pecineaga s-a întrunit în ședință ordinară. Printre proiectele de pe ordinea de zi s-au aflat decontarea pentru lunile ianuarie și februarie a cheltuielilor cu naveta a cadrelor didactice și personalului auxiliar din învățământ, aprobarea actului adițional cu valabilitate 12 luni a contractului cu societatea care se ocupă de salubritatea comunei, cât și schimbarea președintelui de ședință a Consiliului Local.

15 studenți ruși și un profesor au ales să își finalizeze anul universitar în județul Constanța

7 mai 2018 9:55



dav

Urmare a unui parteneriat semnat din anul 2015 între Comunitatea Rușilor-Lipoveni din România-filala, Universitatea Guvernamentală de Stat din Moscova, reprezentată de Prof.Univ.Dr. Evghenii Iarovoi și Centrul Cultural "Euxin" Mangalia, reprezentat de Dr. Tatiana Odobescu, seriile de studenți ruși continuă să vină în zona Mangalia-Constanța și chiar Tulcea pentru a face practică în specialitățile istorie-arheologie, geografie, biologie, arte plastice.

Început timid, acest proiect are ca scop realizarea de schimburi culturale între tineri, cunoașterea realităților locale și oferă posibilitatea tinerilor români de a studia la Moscova. Prima tabără de practică a avut loc în august 2016, cu doar patru studenți și un profesor, iar în toamna aceluiași an prima tânără din România a fost primită în an pregătitor (limbă și civilizație rusă) la partenerii moscoviți. Ea finalizează în acest an cursurile anului al III-lea al Facultății de filologie, specialitatea franceză-engleză a MGOU (Universitatea Guvernamentală de Stat din Moscova).

În mai 2017 au avut loc două perioade de tabără de practică a studenților ruși la Mangalia și specializările lor s-au diversificat. Cei 40 de tineri, însoțiți de patru profesori universitari au vizitat obiective arheologice și istorice dobrogene, au studiat rezervațiile naturale și Delta Dunării, s-au documentat despre sistemul de învățământ din România, au creat vase de lut și statuete după modelul romano-bizantin și

au legat prietenii cu studenții Universității "Ovidius" Constanța (posibilitate apărută după ce Comunitatea Rușilor-lipoveni din Mangalia a facilitat schimbul de contacte).

În toamna anului 2017, o delegație românească coordonată de prof. Iacob Magdalena a participat la Conferința Internațională de Geografie "Lecturile lui Dobrodeev", ediția I organizată de MGOU.

În acest an, Mangalia găzduiește două serii de studenți ruși, între 5-15 mai și 15-25 mai, de la specializările biologie, arte frumoase, istorie-arheologie. Cei de la Facultatea de geografie au plecat către Târgu Mureș, universitate cu care se realizează deja un schimb reciproc de studenți. Programul lor divers cuprinde multe vizite de studiu înlesnite de partenerii tot mai numeroși ai proiectului inițiat de CRLR Mangalia: Asociația Proactiv pentru Comunitate Mangalia, Primăria comunei 23 August și Consiliul Local al comunei 23 August, Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August, Primăria și Consiliul Local din Shabla (Bulgaria), Liceul "Asen Zlatarov" Shabla, Primăria și Consiliul Local Limanu, Primăria și Consiliul Local Topalu, Universitatea "Ovidius" Constanța, Muzeul Național de Istorie și Arheologie Constanța, Direcția de cultură și sport Mangalia și multe alte instituții.

I-au trebuit trei ani acestui proiect să crească și să se dezvolte. Suntem hotărâți să mergem mai departe, deoarece cultura poate fi liantul între popoare.

Expoziția de artă fotografică

“Mangalia, dragostea mea”

7 mai 2018 9:55

Asociația Națională a Cadrelor Militare în Rezervă și în Retrageră Filiala Mangalia împreună cu Cercul Militar Mangalia vă invită duminică, 20 mai, ora 11:00, la expoziția de artă fotografică “Mangalia, dragostea mea”, a fotografei Ruxandra Georgescu. Vernisajul, care se va desfășura în Sala Coloanelor a Cercului Militar Mangalia, va fi prezentat de către poeta Emilia Dabu – membră a Uniunii Scriitorilor din România și va avea ca invitat pe pictorul Nicolae Găgeanu. În cadrul evenimentului vor fi expuse instantanee realizate în Mangalia, de-a lungul a 6 ani de proiect „Mangalia, dragostea mea”. Acest proiect fotografic a luat naștere în anul 2012, sub forma unei pagini a unui site de socializare, având ca scop principal promovarea Mangaliei în rândul celor din afara orașului, dar mai ales readucerea lui în atenția propriilor locuitori. În curând, fotografiile vor putea fi văzute și în forma tipărită, dar și povestite, de către autoare. Motto-ul proiectului este: „Recunoaște-ti orașul, doar așa îl vei putea povesti și celor străini de el!

ASOCIAȚIA NAȚIONALĂ A
CADRELOR MILITARE
ÎN REZERVĂ ȘI ÎN RETRAGERE
FILIALA MANGALIA

CERCUL MILITAR MANGALIA

PREZINTĂ:
DUMINICĂ, 20 MAI, ORA 11:00

EXPOZIȚIA DE ARTĂ FOTOGRAFICĂ
"MANGALIA, DRAGOSTEA MEA"
by Ruxandra Georgescu

PREZINTĂ:
EMILIA DABU - POETĂ
MEMBRĂ A UNIUNII SCRITORILOR DIN ROMÂNIA

INVITAȚI:
NICOLAE GĂGEANU - ARTIST PLASTIC

Echipele Polaris Mangalia au făcut curățenie în cimitirul musulman

7 mai 2018 9:55



Ieri, echipele Polaris M Holding Mangalia, coordonate de către directorul Florin Jianu, au făcut curățenie-lună în cimitirul musulman care a fost eliberat de gunoaiele ce-l înconjurau.

Alerg pentru Autism, cros-maraton derulat la Mamaia timp de 24 de ore!

7 mai 2018 9:55

Sâmbătă, 5 mai, la ora 10.00, pe plaja Mamaia, debutează  cursa "Alerg pentru Autism Marea Neagră" care se va desfășura timp de 24 de ore! Participanții vor achita o taxă în valoare de 50 de lei, iar din fondurile obținute se intenționează amenajarea unei plaje în Mamaia pentru persoanele cu dizabilități și autism.

ab
il
it
de
că
tr
e
or
ga

ni
za
to
ri
es
te
Pi
aţ
et
a
Pe
rl
a
—
Ca
fé
de
l
Ma
r
—
re
tu
r,
în
to
ta
l
3
km
.
Se
va
al
er
ga
/m

er
ge
pe
ni
si
p,
pe
ma
lu
l
mă
ri
i,
lâ
ng
ă
fi
ru
l
de
ap
ă.
Se
re
co
ma
nd
ă
ți
nu
ta
sp
or
t,
fi
ec
ar

e
pa
rt
ic
ip
an
t
av
ân
d
po
si
bi
li
ta
te
a
să
al
er
ge
or
ic
ân
d
pe
pa
rc
ur
su
l
ce
lo
r
24
de
or

e,
cu
ob
li
ga
ți
a
de
a
fi
pr
ez
en
t
la
St
ar
t,
sâ
mb
ăt
ă,
5
ma
i,
or
a
10
.0
și
la
So
si
re
,
du
mi

ni
că
,
6
ma
i,
or
a
10
.0
0.



Inițiatorii acestui proiect sunt **Adrian și Cristina Gemănaru**, care fac o echipă al cărei scop este acela de a ajuta copiii. "Începând cu anul 2008, am pus bazele Centrului "Marea Neagră" și am desfășurat o activitate corectă și profesionistă de care noi suntem mândri.

Am pus toată priceperea, îndemânarea și experiența noastră pentru a realiza un proiect viabil, serios și performant . Punem multă pasiune și dragoste în munca ce o desfășurăm zi de zi cu toți beneficiarii noștri și încercăm în fiecare moment să aducem lucruri unice pentru recuperarea acestor copii speciali.

Cele mai bune idei, le avem atunci când alergăm. Am inovat conceptul "**ALERG pentru AUTISM MAREA NEAGRĂ**", spun organizatorii.

La această alergare-maraton s-au înscris și membrii Cluburilor "Rotary" și "Interact" (aripa tânără a Rotary alcătuită din copii cu vârste cuprinse între 14 – 18 ani) din Mangalia. Astfel, din partea organizației mari vor participa 12 membri, iar de la tineri, 8 membri. Marcela Stancu a declarat pentru

"Ediția de Sud" că este încântată de inițierea acestui proiect și speră ca un program similar să fie pus în practică și pentru copiii cu autism din Mangalia.

Din păcate, la Mangalia, numărul copiilor cu autism este foarte mare, iar aceștia, la rândul lor, au nevoie nu doar de o plajă proprie, cât mai ales de terapie gratuită care să îi ajute să se recupereze și astfel să devină perfect integrați în orice activitate de la cea școlară până la cea profesională..

Avarie RAJA pe bulevardul Aurel Vlaicu din Constanța

7 mai 2018 9:55

Pentru remedierea unei avarii la conducta principală de alimentare cu apă, de la intersecția străzii Baba Novac cu B-dul Aurel Vlaicu din municipiul Constanța, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 04 mai 2018, în intervalul orar 13,35 – 18,00.

Sunt afectați de lipsa apei potabile abonații de pe b-dul Aurel Vlaicu – blocurile situate vizavi de centrul comercial Vivo, cei din zona Metro I, Leroy Merlin, Triton și cartierul de vile din zona Dedeman.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați, pe care îi asigurăm că echipele RAJA fac tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor și reluarea furnizării apei, în cel mai scurt timp.

Municipalitatea nu mai are bani să își plătească polițiștii locali, dar vrea să aloce 100.000 de euro pentru... demolarea unei barăci!

7 mai 2018 9:55

Vești triste pentru cei 26 de angajați ai Poliției Locale Mangalia: reuniți în ședință ordinară de consiliu, aleșii urbei au decis, cu majoritate de voturi, "tăierea" normei de hrană pentru agenții de ordine. Proiectul de hotărâre "privind încetarea acordării normei de



hrană pentru personalul din cadrul Direcției Poliția Locală" a stârnit reacțiile opoziției din Consiliul Local. "Avem bani pentru diverse evenimente și nu suntem în stare să plătim salariile acestor oameni? Sunt 26 de angajați la Poliția Locală. Norma de hrană este de 32 de lei pe zi pentru fiecare angajat, deci este vorba de 600 de lei pe lună pentru fiecare persoană", a declarat consilierul local Paul Foleanu. Fără votul aleșilor PSD și ALDE, proiectul a trecut la vot, polițiștii locali fiind, astfel, văduviți de circa o treime din salariul lunar.

Nu la fel de zgârciți s-au arătat consilierii când a fost

vorba despre sume cu totul amețitoare, cheltuite pe obiective și proiecte care nu își regăsesc o utilitate imediată. Potrivit primarului local Cristian Radu, suma de 13 milioane de lei, împrumutată în numele mangalioților, ar urma să fie utilizată, printre altele, pentru asfaltări și amenajarea de trotuare, dar și pentru participarea la licitația inițiată de DADL pentru sectoarele de plajă din zonă.

Consilierul local Nicolae Moroianu a propus ca, în locul achiziționării unei instalații de sonorizare de, atenție!, un milion de euro, banii cu pricina să fie folosiți pentru demararea lucrărilor de construire a unei școli adecvate pentru elevii de la “Gala Galaction”. Proiectul consilierului a fost catalogat drept o simplă propunere, fără sorți de izbândă, tocmai de către viceprimarul urbei, Dragoș Angelescu, care a spus că orice sumă luată din împrumutul făcut în numele Mangaliei, de către primărie, trebuie să aibă și un studiu de fezabilitate, un proiect și o mulțime de alte documente.

Propunerea lui Nicolae Moroianu a fost susținută, parțial, și de Paul Foleanu, care a declarat că, deși nu are un proiect finalizat, suma necesară construirii unei școli noi poate fi bugetată, iar ulterior se pot pune la punct toate documentele. Propunerea nu a fost susținută decât de consilierii PSD-ALDE și nu a întrunit cvorumul necesar. Nici propunerea de alocare a 15.000 de euro Corului de Copii Callatis, multiplu laureat la concursuri internaționale, pentru viitoarele deplasări în țară și străinătate nu a trecut de votul consilierilor majoritari.

În schimb, au fost aprobate, în unanimitate, propunerile de suplimentare a sumelor ce vor fi cheltuite pentru evenimentele de Ziua Copilului (propunerea prof. Mihai Sorin) – 50.000 de lei, precum și Ziua Geamiei Esmahan Sultan (propunerea lui Ozghiun Menabit) – 50.000 de lei.

“Supliment” de 450.000 de lei, pentru demolarea unei clădiri a primăriei!

Consilierii au respins, e drept, la mustață, un proiect de hotărâre cel puțin ciudat. În timp ce municipalitatea se plânge de lipsa de fonduri pentru construirea unei școli, sau, pur și simplu, pentru norma de hrană a polițiștilor locali, iată că, pe ordinea suplimentară a ședinței de consiliu, s-a regăsit “aprobarea documentației tehnice aferentă proiectului Demolare Baraca 0, întocmită de SC Domino Smart Cons SRL”, din Cartierul Barăci, de pe strada M.I. Dobrogeanu. Concret, executivul municipiului le-a cerut aleșilor locali să fie de acord cu alocarea sumei de **450.000 de lei**, pentru demolarea uneia dintre barăcile ce adăpostesc, de ani de zile, zeci de familii nevoiașe din Mangalia.



“Vom demola toate aceste barăci, în care se găsesc, din păcate, foarte mulți infractori. În scurt timp vom evacua pe cei cărora le-am oferit locuri de muncă, dar care le-au refuzat și care, în casele primăriei fiind, au acumulat datorii foarte mari.

Famiiliile serioase le vom proteja și le vom muta în alte locuințe”, a declarat, în deschiderea ședinței de consiliu, Cristian Radu, primar.

Proiectul demolării Barăcii “0” s-a aflat pe ordinea suplimentară de zi, astfel încât, au spus consilierii de opoziție, abia în cursul nopții au aflat de el. Suma exorbitantă, de aproape 100.000 de euro, pentru demolarea unei simple clădiri, cu câteva camere, a stârnit indignarea nu doar a opoziției, ci și a celor aflați în sală, mai ales că motto-ul întregii ședințe a fost lipsa banilor la bugetul local! Proiectul, care avea nevoie de votul a două treimi din aleșii locali, a fost respins cu votul PSD, ALDE și UNPR.

Trebuie menționat și faptul că, o baracă similară, a fost demolată aproape complet, fără niciun leu, chiar de către locuitorii din zonă (foto).

Fostul ministru de Finanțe Sebastian Vlădescu acuzat de luare de mită și trafic de influență. DNA a stabilit o cauțiune de 1.000.000 de euro!

7 mai 2018 9:55

În completarea comunicatului nr. 356 din 27 aprilie 2018, ca răspuns la o serie de solicitări formulate de reprezentanți ai mass media, Biroul de Informare și Relații Publice este abilitat să transmită următoarele:

Procurorii din cadrul Direcției Naționale Anticorupție – Secția de combatere a infracțiunilor asimilate infracțiunilor de corupție au dispus punerea în mișcare a acțiunii penale față de inculpatul VLĂDESCU SEBASTIAN care, la data unora dintre fapte, a deținut funcția de ministru al Finanțelor Publice, pentru săvârșirea infracțiunilor de:

- luare de mită (două infracțiuni),
- trafic de influență în formă continuată.

De asemenea, față de inculpatul Vlădescu Sebastian a fost fixată o cauțiune în valoare de **1.000.000 euro (echivalent în**

lei) care va fi depusă la o unitate bancară și consemnată pe numele său la dispoziția Direcției Naționale Anticorupție sau prin constituirea unei garanții reale, mobiliare ori imobiliare, în limita sumei respective, în favoarea aceleiași unități de Parchet.

Cauțiunea se va depune în termen de 10 zile.

Inculpatului Vlădescu Sebastian i s-au adus la cunoștință calitatea procesuală și acuzațiile, în conformitate cu prevederile art. 309 Cod de procedură penală.

Facem precizarea că punerea în mișcare a acțiunii penale este o etapă a procesului penal reglementată de Codul de procedură penală, necesară în vederea propunerii unor măsuri preventive, activitate care nu poate, în nici o situație, să înfrângă principiul prezumției de nevinovăție.

Locuri de muncă sezoniere, oferite de MAI

7 mai 2018 9:55

Direcția Asigurare Logistică Integrată din cadrul Direcției Generale Logistice a Ministerului Afacerilor Interne, scoate la concurs în vederea încadrării pe perioadă determinată (6 luni), prin recrutare din sursă externă, în condițiile Legii nr. 53/2003 – Codul Muncii (republicată), Hotărârii Guvernului nr. 286/2011, Hotărârii Guvernului nr. 355/2007, precum și ale O.M.A.I. nr. 291/2011, toate cu modificările și completările ulterioare, următoarele posturi vacante de personal contractual din cadrul Centrelor de pregătire și

refacere/recuperare a capacității de muncă „Meridian” – Mamaia, „Diana” – Saturn, respectiv Bazei de pregătire și refacere/recuperare a capacității de muncă „Piersicul” – Neptun, jud. Constanța:

Centrul de pregătire și refacere/recuperare a capacității de muncă „**Meridian**” **Mamaia** :

- o 1 post de referent II-IA;
- o 2 posturi de funcționar (la recepție);
- o 7 posturi de muncitor calificat IV-I (bucătar);
- o 1 post de bufetier (barman);
- o 23 posturi muncitor calificat IV-I (ospătar);
- o 13 posturi muncitor necalificat II-I – deservire restaurant;
- o 16 posturi îngrijitor (cameristă);
- o 2 posturi muncitor necalificat II-I – deservire hotel;

Centrul de pregătire și refacere/recuperare a capacității de muncă „**Diana**” **Saturn**:

- o 1 post de inspector de specialitate gradul III-I;
- o 1 post administrator II-I;
- o 2 posturi de referent II-IA;
- o 5 posturi de funcționar (la recepție);
- o 2 posturi de muncitor calificat IV-I (fochist);
- o 13 posturi de muncitor calificat IV-I (bucătar);
- o 3 posturi de bufetier (barman);

- o 1 post de paznic;
- o 24 posturi muncitor calificat IV-I (ospătar;
- o 1 post muncitor calificat IV-I (electrician de întreținere și reparații;
- o 1 post de muncitor calificat IV-I (instalator instalații tehnico-sanitare și de gaze);
- o 19 posturi îngrijitor (cameristă);
- o 13 posturi muncitor necalificat II-I – deservire restaurant;
- o 5 posturi muncitor necalificat II-I – deservire hotel;

Baza de pregătire și refacere/recuperare a capacității de muncă **„Piersicul” Neptun:**

- o 2 posturi de muncitor calificat IV-I (bucătar).
- o 4 posturi muncitor calificat IV-I (ospătar);
- o 2 posturi îngrijitor (cameristă);
- o 1 post muncitor necalificat II-I – deservire hotel;
- o 2 posturi muncitor necalificat II-I – deservire restaurant.

Relații suplimentare privind condițiile de participare, documentele necesare, bibliografia și tematica se pot obține de pe site-ul oficial al Ministerului Afacerilor Interne www.mai.gov.ro, secțiunea Carieră / Anunțuri sau în zilele lucrătoare, între orele 1000 – 1500, la tel. 021.313.88.53 ori la sediile centrelor (Meridian – 0241.831.888, Diana – 0241.751.178).

Peste 2.200 de pacienți au ajuns la Urgențe în minivacanța de 1 Mai. Zeci de copii au fost înțepați de căpușe

7 mai 2018 9:55



În intervalul 27.04.2018 , ora 08.00 -02.05.2018, ora 08.00, la Unitatea Primiri Urgențe din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență "Sf. Apostol Andrei" Constanța au fost înregistrați 2.218 pacienți, 645 cu vârste

cuprinse între 0-17 ani, restul adulți. În urma investigațiilor de specialitate, din cei 2.218 pacienți, au fost internați 429 (113 copii, 316 adulți).

Cele mai multe cazuri, 463, au fost înregistrate în intervalul 30 aprilie, ora 08.00- 1 mai, ora 08.00. Din totalul prezentărilor, pe COD VERDE au fost repartizați 1888 pacienți, în vreme ce pacienții al căror risc vital a fost evaluat ca fiind imediat, cât și pacienții pentru care exista un risc de agravare rapidă au fost repartizați pe codurile ROȘU și GALBEN

(39- cod roșu și 151- cod galben). Pe codurile albastru și alb au fost repartizați 82, respectiv 58 pacienți.

În cele 120 ore de referință, medicii din cadrul UPU-SMURD au considerat necesară testarea toxicologică a 51 persoane, 44 dintre teste fiind pozitive. În același interval, la UPU au fost înregistrați 25 pacienți în stare de ebrietate.

Tot în minivacanța de 1 Mai, la UPU au ajuns mai multe persoane care fuseseră înțepate de insecte (căpușe) – 38 copii, 30 adulți.

Anul trecut, în perioada minivacanței de 1 Mai, la Unitatea Primiri Urgențe din cadrul SCJU, au fost înregistrați 1.516 pacienți.

În minivacanța de 1 Mai, polițiștii au intervenit la aproape 475 de evenimente

7 mai 2018 9:55

În perioada 27 aprilie -1 mai a.c., peste 300 de polițiști au acționat, zilnic, în stațiunile de pe litoralul românesc, pentru prevenirea faptelor antisociale și menținerea ordinii și siguranței publice. Fiind cunoscut faptul că, în perioada minivacanței de 1 Mai, cei mai mulți turiști se vor afla în locațiile din județul Constanța, polițiștii au adoptat măsurile corespunzătoare, în vederea menținerii unui climat de ordine, liniște și siguranță publică.

În această perioadă, polițiștii au intervenit la aproape 475 de evenimente, majoritatea sesizate prin 112. În urma acțiunilor desfășurate, polițiștii constănțeni au constatat 102 de infracțiuni, 24 de persoane bănuite de comiterea de infracțiuni, fiind surprinse în flagrant delict.

Pe perioada minivacanței, polițiștii au intervenit și au aplicat 366 de sancțiuni contravenționale.

0 tânără a fost surprinsă de cameraman în timpul Știrilor PRO TV drogându-se în direct!

7 mai 2018 9:55



_Aseară, la Știrile PRO TV de la ora 19.00, în timp ce reporterul Roxana Hulpe transmitea în direct de pe plaja din Mamaia, relatând despre ultima seară a Festivalului de muzică electronică Sunwaves, o tânără a fost surprinsă în timp ce se droga.

Inițial, camera era îndreptată către reporter, după care a fost mutată în apropierea cortului care găzduia maratonul muzical și, astfel, toți am avut în față un grup de fete care stăteau pe nisip. La un moment dat, una dintre ele care, avea un tub mic din plastic în mână, a tras pe nas o substanță

oferită de o prietenă, scena șocând, astfel, o întreaga țară, cu toate că este de notorietate faptul că zeci de tineri veniți la distracție de 1 Mai la mare au astfel de obiceiuri... halucinante!

De altfel, în minivacanța de 1 Mai, polițiștii au întocmit zeci de dosare pentru trafic și consum de droguri în special etnobotanice.

Sursa foto: captura PRO TV

Echipele RAJA au remediat avaria apărută la magistrala către orașul Năvodari

7 mai 2018 9:55



În jurul orei 14,30, echipele de intervenție au reușit remedierea avariei apărută pe magistrala ce pleacă de la stația de tratare și pompare Palas către orașul Navodari. Imediat, s-au făcut manevrele de vane necesare și s-a reluat furnizarea apei pe conductă. Având în vedere lungimea magistralei, aproximativ 20 km, dar și diametrul foarte mare, perioada de timp necesară pentru umplerea acesteia și intrarea în presiune este de

aproximativ 8 ore. În această situație, abonatii din zona de est a orașului Navodari vor avea apa la presiuni normale în

cursul acestei nopti.

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

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

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

Din cauza unei avarii RAJA, consumatorii de pe străzile Recoltei, Prelungirea Recoltei, Liniştii, Macului, Apusului şi Eternităţii din Năvodari nu au apă la robinete

7 mai 2018 9:55

În cursul zilei de ieri, duminică – 29 aprilie 2018, la nivelul a doua conducte de aducţiune, cu diametrul de 1.200 mm, ce asigură o parte din necesarul de apă brută de la sursa Galesu către staţia de tratare şi pompă din municipiul Constanţa, s-au înregistrat două avarii majore: una la nivelul sursei Galesu şi una în zona localităţii Poiana. Echipele de intervenţie au lucrat non-stop şi în cursul nopţii trecute au reuşit remedierea avariei din apropierea sursei de apă Galesu şi s-a reluat pomparea pe una din conductele de aducţiune. La ora actuală, alimentarea staţiei de tratare şi pompă Palas de la sursa Galesu se face doar printr-o singură conductă cu diametrul de 1.200 mm. Pentru a asigura debitul de apă la staţia Palas, s-au făcut manevrele de vane pentru a suplimenta o parte din necesarul de apă de la sursele Caragea-Dermenii, printr-o conductă de siguranţă.

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

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

**După ce mangalioții și-au
rupt mașinile în gropi,
Primăria cheamă consilierii
să aprobe reabilitarea...
„torturării” din municipiu!**

7 mai 2018 9:55



Primarul Municipiului Mangalia

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

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU**,

Având în vedere:

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

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

DISPUN:

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

ORDINE DE ZI

1. Aprobarea proceselor-verbale ale ședinței ordinare din data de 28.02.2018, al ședinței de îndată din data de 22.03.2018;
2. Proiect de hotărâre privind rectificarea bugetului de venituri și cheltuieli al Municipiului Mangalia pentru anul 2018;
Inițiator – Primar
3. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului anual de acțiuni cu obiective de lucrări de interes local stabilit pentru persoanele obligate să presteze muncă în folosul comunității de către instanțele de judecată și Serviciile de Probațiuni și de persoanele care au copii în amplasament;
Inițiator – Primar
4. Proiect de hotărâre privind aprobare costului mediu lunar de întreținere pentru anul 2018 pentru persoanele instituționalizate în cadrul Căminului de Bătrâni Mangalia;

- Inițiator – Primar**
5. Proiect de hotărâre privind completarea și modificarea H.C.L. nr. 173 din 20.12.2017 privind aprobarea programului de evenimente propuse pentru anul 2018 și completată prin H.C.L. nr. 12 din 28.02.2018;
- Inițiator – Primar**
6. Proiect de hotărâre privind stabilirea salariilor de bază ale personalului Direcției Cultură și Sport Mangalia;
- Inițiator – Primar**
7. Proiect de hotărâre privind aprobarea Regulamentului de organizare și funcționare a Serviciului Public Comunitar Local de Evidență a Persoanelor al Municipiului Mangalia;
- Inițiator – Primar**
8. Proiect de hotărâre privind încetarea acordării normei de hrană pentru personalul din cadrul Direcției Poliția Locală;
- Inițiator – Primar**
9. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului de analiză și de acoperire a riscurilor și a Schemei de înștiințare, avertizare și alarmare;
- Inițiator – Primar**
10. Proiect de hotărâre privind aprobarea Regulamentului de organizare, funcționare și rezervare a parcarilor publice de pe raza Municipiului Mangalia;
- Inițiator – Primar**
11. Proiect de hotărâre privind mandatarea Primarului Municipiului Mangalia să semneze actele juridice pentru bunurile imobile care fac parte din domeniul public sau privat al U.A.T. Mangalia sau se află în administrarea autorităților administrației publice locale;
- Inițiator – Primar**
12. Proiect de hotărâre privind aprobarea documentației tehnice (faza D.A.L.I.) aferentă proiectului "Reabilitare Torturare în Municipiul Mangalia – Lot. I"
- Inițiator – Primar**
13. Proiect de hotărâre privind îndreptarea erorii materiale din cuprinsul art.2 din H.C.L. nr. 115 din 26.09.2017;
- Inițiator – Primar**
14. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 21mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Ștefan cel Mare, Nr. 13, Bl. M9, Sc. B, teren aferent ap. 21, jud. Constanța, către Moraru Onița;
- Inițiator – Primar**
15. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 36,34mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Ștefan cel Mare, Nr. 3, Bl. 11, Sc. A, Ap. 1 – extindere, jud. Constanța, către S.C. Natural Mod S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
16. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 36mp situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței nr. 35, Bl. B4g, Sc. B, Ap. 17, jud. Constanța – extindere, către S.C. Stare Bună S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
17. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 630mp situat în Municipiul Mangalia, Str. M.I. Dobrogeanu, Nr. 73A, jud. Constanța, către S.C. Bia Mary S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
18. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 25mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 5, Bl. PY3, Sc. C, Ap. 34 – extindere, jud. Constanța, către S.C. Den-Sim Style S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
19. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 20mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, Bl. F2, Sc. C – extindere, jud. Constanța, către S.C. Șimi F.D. 2002 S.R.L.;

- Inițiator – Primar**
20. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 64mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Rozelor, Nr. 24, Bl. R14, Sc. C, Ap. 41, către S.C. Lenand Sola Com S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
21. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 42mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 7, Bl. MG20, Sc. A, parter, Ap. 2 – extindere nord, jud. Constanța, către S.C. Genesys Medical Center S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
22. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 21mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Matei Basarab, Nr. 7, Bl. MG20, Sc. A, parter, Ap. 2 – extindere sud, jud. Constanța, către S.C. Genesys Medical Center S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
23. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 22mp situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței, Nr. 18, Bl. E, Sc. A, parter, Ap. 2, jud. Constanța, către S.C. Tuvero S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
24. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 56mp situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței, Nr. 8, Bl. E, Sc. A, parter, Ap. 2, jud. Constanța, către S.C. Tuvero S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
25. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local Mangalia pentru intervenirea asupra domeniului public al Municipiului Mangalia în vederea racordării la rețeaua de distribuție a energiei electrice a imobilului situat în Municipiul Mangalia, Stațiunea Saturn, Str. Greenport, Nr. 16B, parter, Ap. 2, jud. Constanța, de către S.C. ENEL DISTRIBUȚIE DOBROGEA S.A. prin S.C. Celmar S.R.L.;
- Inițiator – Primar**
26. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local Mangalia pentru intervenirea asupra domeniului public al Municipiului Mangalia vederea realizării bransamentului de apă și a racordurilor de canalizare pluvială și menajeră cu extindere colector stradal a imobilelor existente în Municipiul Mangalia, Stațiunea Neptun, Zona Sud de Restaurantul Calul Bălan, lot 1, respectiv lot 2, jud. Constanța de către S.C. PRO APA S.R.L. Constanța prin S.C. Imobiliara S.R.L. prin asociat secund Popa Vlad-Radu;
- Inițiator – Primar**
27. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local al Municipiului Mangalia cu privire la dezmembrarea imobilului în suprafață de 600mp situat în Municipiul Mangalia, Cartier Dobrogea I, Str. Geo Bogza, Nr. 46, Jud. Constanța, aflat în proprietatea domnului Petrea Ciprian-Constantin, Petrea Elena, Mărian Gabriel și Mărian Brîndușa-Cornelia;
- Inițiator – Primar**
28. Proiect de hotărâre trecerea din domeniul public în domeniul privat al Municipiului Mangalia, precum și actualizarea și completarea Inventarului bunurilor care alcătuiesc domeniul privat al UAT Mangalia;
- Inițiator – Primar**
29. Proiect de hotărâre preluarea în administrare a cimitirelor musulmane situate pe raza administrativ – teritorială a municipiului Mangalia;
- Inițiator – Primar**
30. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului de mobilitate urbană durabilă pentru Municipiul Mangalia;
- Inițiator – Primar**
31. Proiect de hotărâre privind susținerea Declarației de Unire cu Republica Moldova;
Inițiator – Consilier local Silistră Elena – Alexandra
32. Diverse.

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

DATA: 27.01.2018

**PRIMAR,
CRISTIAN RADU**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'C. Radu', with a long horizontal line extending to the right towards the official stamp.

**vizat pentru legalitate
Secretar Municipiu
Cabuz Andreea**

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Cabuz', written over the official stamp.

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

7 mai 2018 9:55

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

CURS DE ARBITRAJ ÎN KUNG-FU

Duminică 29.04.2018 la Medgidia în sala „Dan Spătaru” se va desfășura un stagiul de pregătire în probele de concurs „Shaolin Sanda Non-Contact” și „Tuishou”, în paralel cu un curs practic de arbitraj în Kung-Fu.

Acestea sunt organizate de Clubul Sportiv „Silver Samurai” din Medgidia, președinte Steluța Nedelcu.

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

La stagiul au fost invitați să asiste și părinții sportivilor, pentru a evita, pe viitor, diferitele contestații sau vociferări, în necunoaștință de cauză.

Programul este următorul:

- 09.45-10.00: Sosirea participanților.
- 10.00-13.00: Stagiul „Shaolin Sanda Non-Contact”.
- 13.00-13.10: Pauza.

-13.10-14.00: Stagiu „Tuishou”.

-14.00: Acordarea diplomelor de participare și încheierea stagiului.

PREȘEDINTE A.R.K.

ȘEF LUC.DR. FLORIN IORDĂNOAIA

6 DUAN KUNG-FU

ARBITRU MONDIAL „A” WTKF

Polaris a început curățenia în Portul Turistic. Mai rămâne ca Primăria să îl și reabiliteze!

7 mai 2018 9:55



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

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

Este adevărat, de vină sunt oamenii necivilizați care aleg să

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

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

7 mai 2018 9:55

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

Două persoane conducere companie de stat, un șef finanțe publice locale (oraș), un notar, un primar comună, doi ofițeri poliție, doi angajați tribunal, două cadre didactice

Pedepsele dispuse de judecători față de cei 47 inculpați variază între 5 ani și 6 luni închisoare și 1 an și 6 luni cu amânare.

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

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

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

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

7 mai 2018 9:55

 4 din 10 mititei conțin arome sintetice!

3 din 10 mititei sunt colorați cu carmin!

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

4 din 10 cârnați sunt colorați cu carmin!

Muștar îndulcit cu sucraloză!

4 din 10 tipuri de muștar conțin făină de grâu!

Maioneză cu 2 conservanți!

7 din 10 tipuri de maioneză conțin EDTA!

Ketchup cu aromă de tomate!

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

Pâine cu aminoacizi din unghii și păr!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

În atenția persoanelor care vizitează pacienții internați la Spitalul Clinic Județean Constanța

7 mai 2018 9:55

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

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

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

Luni- vineri: 13:30- 20:00

Sâmbătă: 11:00- 20:00

Duminică: 11:00- 20:00

Sărbători Legale: 11:00- 20:00

Terapie intensivă zilnic: 13:30 – 14:30

Restricții se vor face în funcție de condițiile igienico-sanitare și administrative existente în momentul vizitei.

Vizitatorul trebuie să poarte obligatoriu pe toată durata vizitei în spital, echipament de protecție (pelerină și toțiși de unică folosință).

Reguli de efectuare a vizitei:

- * vizita va fi cât mai scurtă pentru a nu obosi bolnavul;
- * de preferat, se va face de către o singură persoană pentru a evita supraaglomerarea din salon;
- * nu se va sta pe patul pacientului și nu se vor pune pe patul acestuia haine, genți, sacose etc;
- * pe tot parcursul vizitei, atitudinea trebuie să fie civilizată și nu se vor crea stări de tensiune.