

În urma demersurilor edilului Iulian Soceanu, va începe realizarea studiului asupra lacului Techirghiol

12 iulie 2017 11:33

Demersurile Primăriei Orasului Techirghiol în ceea ce privește explorarea și exploatarea nămolului sapropelic din lacul Techirghiol încep să aibă ecouri.

După cea de-a doua dezbateră, care a avut loc pe 28 iunie 2017 la sediul administrativ al Grădinii Botanice, reprezentanții Agenției Naționale pentru Resurse Minerale au demarat deja procedurile privind realizarea studiului aprofundat asupra lacului Techirghiol. Astfel, au fost trimise către institutele de cercetare din Constanța solicitări de oferte privind tipul lucrărilor de teren, de laborator și de birou pe care acestea le pot executa, precum și bugetele aferente acestora.

Solicitarea a fost trimisă spre Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Geologies și Geoecologie Marina, Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare Marina "Grigore Antipa", Institutul Național de Recuperare, Medicina Fizică și Balneoclimatologie și Direcția Hidrografică. Toate aceste institutii se vor implica activ în studierea Lacului Techirghiol, urmând ca datele obținute să poată fi folosite în viitoarele cercetări științifice.

În urma discuțiilor din 28 iunie 2017, specialiștii au ajuns la concluzia că lucrările de teren se vor executa pe aliniamente Est-Vest la echidistanță de 100 de metri între profile, având puncte de probare la fiecare 250 de metri.

Probele prelevate din cele trei tipuri de namol vor fi comasate pe fiecare profil și vor fi analizate în vederea

stabilirii caracteristicilor necesare utilizării în scop terapeutic.

Cu siguranță, acest studiu aprofundat va oferi cu totul alte perspective în ceea ce privește exploatarea nămolului sapropelic.

Primăria Techirghiol își menține în continuare punctul de vedere, în sensul ca exploatarea acestei resurse minerale trebuie făcută controlat cu respectarea strictă a regulilor ce se impun, astfel ca de beneficiile nămolului sapropelic să poată beneficia și generațiile următoare.

De asemenea, reiterăm faptul că Primăria Techirghiol nu se va opune niciunei investiții în ceea ce înseamnă dezvoltarea turismului balneo aici la Techirghiol, însă nu va accepta în niciun fel că nămolul să plece din lac spre alte zone în afară de cele din zonă de coastă a litoralului românesc.

Hoteluri declasificate în sudul litoralului

12 iulie 2017 11:33

Ministrul Turismului, Mircea Dobre, a declarat ca Direcția de control a instituției pe care o conduce a aplicat mai multe amenzi contravenționale în valoare de 50.000 de lei și a retras certificatele de clasificare la mai multe unități de cazare de pe litoral și nu numai în urma controlului efectuat în perioada 4-9 iulie 2017. Unitățile declasificate sunt: hotelurile „Unirea” și „Național” din stațiunea Mamaia, Hotel „Banat” din Olimp, hotelurile „Clăbucet”, „Romanța”, „Bâlea”, „Terra”, „Caraiman”, „Slatina” și „Craiova” din Neptun. Deficiențele constatate țin, susține ministrul Turismului, de

oferta extrem de precară a confortului oferit turiștilor.

Mircea Dobre a precizat că cei de la Ministerul Turismului vor continua controalele pe litoral, cu precădere în unitățile unde au mai fost în control în anii precedenți și unde s-au constatat deficiențe. Acesta a precizat, totodată, că Direcția de control a Ministerului are doar 16 angajați.

Accident la 23 August!

12 iulie 2017 11:33

La data de 12.07.2017, ora 10.35, un bărbat din localitatea 23 August – județul Constanța, a condus un atelaj hipo pe DN 39, în localitatea 23 August, unde a intrat în coliziune cu un autoturism condus de o femeie. În urma accidentului rutier a rezultat vătămarea ușoară a căruțașului și decesul calului. În cauză a fost întocmit dosar penal.

Zeci de articole de îmbrăcăminte susceptibile a fi contrafăcute, confiscate în P.T.F. Vama Veche

12 iulie 2017 11:33

Polițiștii de frontieră din cadrul P.T.F. Vama Veche au

depistat un cetățean român care a încercat să introducă ilegal în țară 80 articole de îmbrăcăminte, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute.

În data de 11.07.2017, în jurul orei 04.00, în Punctul de Trecere a Frontierei Vama Veche, județul Constanța, s-a prezentat pentru a intra în țară cetățeanul român S.V., în vârstă de 41 de ani, cu domiciliul în municipiul Galați, pasager într-un autocar care efectua curse pe ruta Turcia – România.

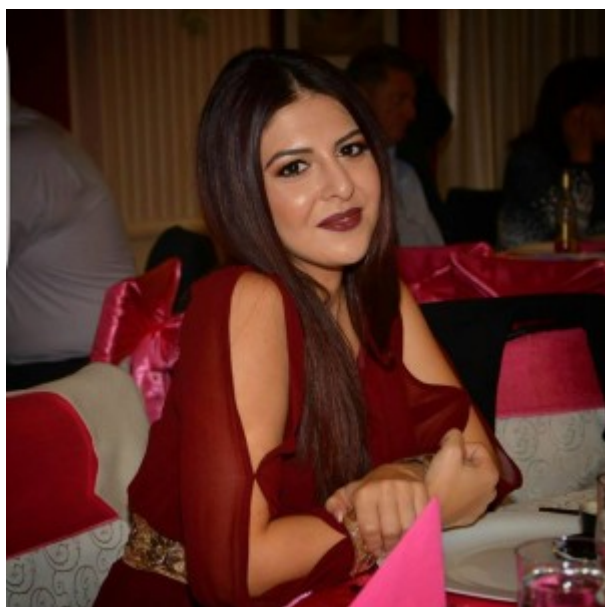
Acționând în baza unei informații, polițiștii de frontieră au procedat la verificarea autocarului, ocazie cu care au descoperit în bagajele personale ale bărbatului, 80 articole de îmbrăcăminte, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute.

Persoana în cauză a declarat că a achiziționat articolele de îmbrăcăminte din Istanbul contra sumei de 500 dolari, cu scopul de a le comercializa pe raza municipiului Galați, fără a deține documente de proveniență pentru bunurile transportate.

Produsele, în valoare de aproximativ 6.400 lei, au fost ridicate în vederea continuării cercetărilor, iar în cauză polițiștii de frontieră efectuează cercetări sub aspectul săvârșirii infracțiunii de punere în circulație a unui produs purtând o marcă identică sau similară cu o marcă înregistrată.

Pe surse: Secretarul primăriei, în comisie de disciplină la Prefectură?

12 iulie 2017 11:33



Secretarul primăriei Mangalia, Andreea Cabuz, ar urma să fie chemat în scurt timp la Prefectură pentru a raspunde unor întrebări legate de nepunerea în aplicare a unor proiecte de hotărâre ce au primit atât avizul de legalitate al Consiliului Local, cât și pe cel al prefectului. Potrivit aceluiași sursă, Andreea Cabuz ar urma să își expună motivele

nepunerii în aplicare a HCL-urilor aprobate de aleșii locali în fața unei comisii de disciplină a Prefecturii Constanța.

Vom reveni.

Doi hoți ce au acționat la Vama Veche, prinși de polițiști

12 iulie 2017 11:33

Urmare a cercetărilor în cazul săvârșirii unor infracțiuni de furt, polițiștii din cadrul Biroul de Poliție Vama Veche – 2

Mai, i-au identificat pe C.V., în vârstă de 37 de ani, din orașul Negru Vodă – județul Constanța și A.M.-C., în vârstă de 19 ani, din orașul Buftea – județul Ilfov, bănuți de comiterea faptei.

Astfel, la data de 08.07.2017, cele două persoane ar fi sustras, dintr-un autoturism parcat în localitatea Vama Veche, mai multe bunuri.

Prejudiciul a fost recuperat și predat persoanei vătămate.

Cadrele medicale din cadrul UPU au tratat peste 500 de persoane la NEVERSEA

12 iulie 2017 11:33

În intervalul 07.07.2017, ora 12.00 – 10.07.2017, ora 06.00, 565 persoane care participau la evenimentul muzical de pe plaja Modern, au avut nevoie de îngrijiri medicale.

Astfel, în cele 4 zile de festival, la fața locului, în cele 4 corturi de prim-ajutor și 2 posturi medicale avansate, au primit îngrijiri medicale 554 persoane. Alți 11 pacienți au fost aduși la Urgența Spitalului Clinic Județean “Sf. Apostol Andrei” Constanța, iar în urma investigațiilor de specialitate, 2 pacienți din cei 11 au fost internați.

73 cadre medicale din cadrul Unității de Primiri Urgențe a SCJU au asigurat asistența medicală la evenimentul muzical organizat în acest weekend, în municipiul Constanța. Este vorba despre medici specialiști și rezidenți, asistenți

medicali din cadrul UPU și voluntari-studenți de la Facultatea de Medicină.

Avarie RAJA în localitatea Ovidiu

12 iulie 2017 11:33

Pentru remedierea unei avarii la una din conductele principale de alimentare cu apă, cu diametrul de 400 mm, din localitatea Ovidiu, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 10 iulie 2017, în intervalul 13,30 – 16,30. Sunt afectați consumatorii din Ovidiu, de pe partea stângă a localității, pe sensul de mers către Mihail Kogălniceanu.

Ne cerem scuze față de abonații afectați de această lucrare și îi asigurăm că echipele de intervenție fac tot posibilul pentru finalizarea reparațiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Gradul de promovabilitate la examenul de bacalaureat la Liceul Teoretic „Callatis” este de 93,75%

12 iulie 2017 11:33

În urma centralizării notelor obținute de absolvenții de liceu, gradul de promovare, după contestații, înregistrat la nivelul județului Constanța este de **65,26 %**. Cinci absolvenți de liceu au obținut media 10.



Promovare	Respinsi	Respinsi cu medii 5-5/99	Reusiti TOTAL	Reusiti 6-6,99	Reusiti 7-7,99	Reusiti 8-8,99	Reusiti 9-9,99	Reusiti 10
65.26	1609	265	3041	807	814	836	579	5

Unitate	Promovare
CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ 'ALBATROS' CONSTANȚA	0
LICEUL TEORETIC 'EDUCATIONAL CENTER' CONSTANȚA	0

Unitate	Promovare
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIRCEA CEL BĂTRÂN' CONSTANȚA	99.56
LICEUL TEORETIC 'OVIDIUS' CONSTANȚA	99.51
LICEUL TEORETIC 'TRAIAN' CONSTANȚA	97.64
LICEUL TEORETIC 'LUCIAN BLAGA' CONSTANȚA	96.43
COLEGIUL NAȚIONAL PEDAGOGIC 'CONSTANTIN BRĂTESCU' CONSTANȚA	96.12
LICEUL TEORETIC 'DECEBAL' CONSTANȚA	95.86
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIHAI EMINESCU' CONSTANȚA	95.02
LICEUL TEORETIC 'GEORGE CĂLINESCU' CONSTANȚA	94.04
LICEUL TEORETIC 'CALLATIS' MANGALIA	93.75

Avarie RAJA pe strada Trandafirilor din Constanța

12 iulie 2017 11:33

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 10 iulie 2017, la conducta de apa de pe strada Trandafirilor din municipiul Constanta, RAJA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 11,30-13,30. Sunt afectati consumatorii din cartierul Coiciu.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, pe care ii asiguram ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei si reluarea furnizarii de apa intr-un timp cat mai scurt.

Peste 1.200 de pacienți au ajuns la UPU Constanța în

ultimele ore

12 iulie 2017 11:33

1209 pacienți au ajuns la UPU în acest weekend iar în urma investigațiilor de specialitate, 286 au fost internați. Cele mai multe persoane au fost preluate de medicii de la Cabinetul UPU Interne, 491. Dintre acestea, 107 au fost internate. Tot în ultimele 72 ore au ajuns la UPU 318 copii: 243 la Cabinetul UPU Pediatrie și 75 la Chirurgie Pediatrică. În urma investigațiilor de specialitate, din cei 318 minori, au fost spitalizați 60. În același interval, 47 pacienți au fost preluați de medicii de la Camera de Resuscitare. 35 au fost internați. La UPU Traumatologie au fost aduse 150 persoane, 10 au rămas internate.

Studiu APC: Știi care este procentul de carne din sandvișul tău cu salam?

12 iulie 2017 11:33

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România – APC România) membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 13 sortimente de salam presat. Acest studiu face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe

consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

Experiența din ultimii ani a consumatorului român de mezeluri ne-a arătat că preferințele acestuia în privința produselor consumate au devenit din ce în ce mai diversificate și rafinate. Astfel, calitatea superioară a produsului, deși este o condiție esențială, nu mai este suficientă. Spre exemplu, consumatorul preferă un salam cu un procent ridicat de carne și cât mai sărac în aditivi și conservanți, dar care să fie ușor de feliat și de consumat. Este un avantaj incontestabil al salamurilor presate (în diverse forme sau în forme tradiționale) pentru că în general, conținutul mare de carne presupune un procent mic de alte ingrediente adăugate. De aceea, în multe cazuri vom vedea o listă mai scurtă de ingrediente.

Top 3 argumente pentru care să alegeți un salam presat:

Salamurile presate sunt salamuri, în general, cu o cantitate mare de carne în produs (peste 75%). Produsele cu un procent mai mic de carne sunt foarte dificil de presat sau, chiar imposibil.

Salamurile presate au crescut în preferința consumatorilor în ultimul an vs. aceeași perioadă a anului trecut cu aprox. 23% (cf. Nielsen scanning data Jan-May2017 vs. Jan-May 2016).

Salamurile presate nu au formă rotundă, ci pătrată sau dreptunghiulară, ceea ce le face mult mai potrivite pentru forma pâinii feliate, din ce în ce mai apreciată de către consumatorii din România.

Conținutul mare de carne specific acestui tip de produs a fost posibil datorită procesului tehnologic de producție. Producătorii de mezeluri au venit astfel în sprijinul consumatorului cu un produs de o calitate net superioară în

ceea ce privește ingredientele folosite.

Totodata, inovația pe această nișă a salamurilor presate în continuă expansiune ține nu doar de conținutul bogat de carne, ci și de forma în care se regăsește produsul. Diversificarea din domeniul de panificație se pare că nu a trecut neobservată de procesatorii de carne. Sau invers. Felia de salam trebuie să "te invite" să o așezi pe felia de pâine potrivită, iar împreună să creeze un sandwich arătos, și, bineînțeles, delicios. Cum forma salamului pare să fie un factor din ce în ce mai important în alegerea produsului, acum putem cumpăra un salam în formă pătrată pe care să îl potrivim perfect cu felia de pâine. Este limpede, deci, că atât arta culinară, cât și designul culinar au devenit accesibile oricui.

Conform specialiștilor, aroma salamului se simte cel mai bine în felii subțiri, de 1-2 mm grosime, care aproape că se topesc în gură. Dacă nu deținem acasă o mașină de feliat carnea, putem tăia singuri salamul cu un cuțit foarte ascuțit, cu lama lungă și lată.

Salamul presat poate fi servit ca aperitiv pe un platou, alături de o selecție de 4-5 sortimente, aranjate cu atenție pentru a încânta ochiul. Ca fel principal de mâncare, poate fi servit cu orez sau cu legume. Salamul poate fi tăiat mărunt și adăugat la salate, omlete sau paste. Și, bineînțeles, poate fi servit pe pâine cu brânză și roșii într-un sandwich delicios. Însă, pentru un gust mai echilibrat al sandwich-ului, îți recomandăm ca, pe lângă salam presat, să adaugi rucola și ardei capia copt.

Caro, Sandwich, Trigon, Săsesc, Semenic sunt doar câteva exemple de produse din categoria salamurilor presate din ce în ce mai apreciate de consumatorul român. Conținutul lor mare de carne și mic de aditivi sau conservanți le-a adus notorietate și odată cu ea, și-au câștigat binemeritatul loc de pe masa consumatorului atent la detalii.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de carne:

Goodies (Pikok), Salam secuiesc, pentru 100 grame produs se prelucrează 109 grame carne;

Caroli (Salam semenic extra) conține 90% carne de porc. Caroli (Salam sandwich cu șuncă extra) conține 62% carne de porc și 28% pulpă de porc;

Kaufland (Salam secuiesc) conține 65% carne de porc și 18% carne de vită;

Caroli (Salam sandwich) conține 80% carne de porc;

Fox (Salam sandwich toast cu pui) conține 55% carne de pui.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de proteine din 100 grame produs:

Caroli (Salam semenic) conține 19 grame;

Cris-Tim (Mini salam săsesc) conține 18,96 grame;

Fox (Salam sârbesc) conține 17,28 grame;

Caroli (Salam sandwich extra) conține 17 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 16,18 grame.

Top 5 mărci de salam presat după cantitatea declarată de grăsimi din 100 grame produs:

Aldis (Salam presat) conține 28 grame;

Auchan (Salam secuiesc) conține 27 grame;

Kaufland (Salam secuiesc) conține 26 grame;

Caroli (Salam sandwich extra) conține 21,5 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 20,71 grame.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de sare

din 100 grame produs:

Goodies (Pikok), Auchan (Salam secuiesc), Aldis (Salam presat) conțin 2,5 grame;

Fox (Salam sârbesc) conține 2,44 grame;

Cris-Tim (Mini salam sășesc) conține 2,34 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 2,10 grame;

Caroli (Salam semenic) conține 2 grame.

Top 5 mărci de salam presat în funcție de prețul per kg:

Cris-Tim (Salam sășesc) 1kg costă 33,90 lei în market Penny;

Aldis (Salam presat) 1 kg costă 30,37 lei în hipermarketul Auchan din București;

Caroli (Salam semenic extra) 1 kg costă 29,50 lei în hipermarketul Kaufland din București;

Aldis (Salam sandwich) 1 kg costă 29,10 lei în hipermarketul Auchan din București;

Cris-Tim (Salam toast), 1 kg costă 27,90 lei în hipermarketul Carrefour.

„În cazul produselor din carne, și nu numai, calitatea acestora este influențată în mare măsură de ponderea ingredientului principal. Din păcate, foarte puțini producători declară conținutul de carne din produsele pe bază de carne. Un alt aspect căruia consumatorii ar trebui să-i acorde o importanță deosebită este declarația nutrițională. Aceasta, în cazul produselor din carne, ne oferă informații despre cantitatea de proteine, grăsimi și sare din 100 grame produs. Acordați atenție grăsimilor saturate (nu mai mult de 6 grame în 100 grame salam) și conținutului de sare (necesarul zilnic de sare pentru un adult este de 5 grame), acestea fiind printre factorii determinanți în apariția bolilor

cardiovasculare și a accidentului vascular cerebral. Vă recomand să cumpărați numai acele produse din carne care au menționat pe etichetă procentul de carne, care nu trebuie să fie mai mic de 80%. Astfel pe exemplul salamului presat, în 100 grame produs trebuie să existe cel puțin 80 grame carne.” conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Nu putem să încheiem acest articol decât cu recomandarea călduroasă de a citi lista de ingrediente a tuturor produselor pe care le cumpărați și consumați în dieta dvs. zilnică. Este foarte important să fiți interesat și să înțelegeți eticheta produselor. În cazul salamurilor presate, vă recomandăm să alegeți produse cu un procent cât mare de carne și cu o listă scurtă de ingrediente.

Arderea miriștilor, sanționată de instituțiile de mediu

12 iulie 2017 11:33

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale – Direcția pentru Agricultură Constanța- informează populația că în conformitate cu OUG Nr. 195/2005 privind protecția mediului, cu modificările și completările ulterioare, art. 94, alin. 1, lit. n, este interzisă arderea miriștilor, stufului, tufărișului sau vegetației ierboase de către deținătorii legali de terenuri, fără acceptul autorității competente pentru protecția mediului și fără informarea, în prealabil, a

serviciilor publice comunitare pentru situații de urgență.

Potrivit legii, arderea resturilor vegetale, gunoaielor, deșeurilor și a altor materiale combustibile, fără obținerea permisului de lucru cu foc și fără luarea măsurilor pentru împiedicarea propagării focului la vecinătăți, se sancționează contravențional cu amenzi cuprinse între 1000 – 2500 de lei.

Societatea Polaris a intervenit printr-o nouă dezinsecție aeriană împotriva dăunătorilor

12 iulie 2017 11:33

✘ Astăzi, dimineață, societatea Polaris M Holding a derulat în oraș și stațiuni o nouă acțiune de dezinsecție aeriană. Prima etapă s-a desfășurat la data de 8 iunie. „Acțiunea, care s-a desfășurat cu ajutorul Aeroportul Tuzla, ce ne-a pus, din nou, la dispoziție un avion, a avut ca scop înlăturarea insectelor de disconfort și a dăunătorilor, de la muște și țânțari, până la purici și căpușe. Primul zbor în care au fost împrăștiate substanțele a fost la ora 6.00, iar cel de al doilea după ora 9.00 până la ora 10.00. Aceasta a fost cea de a treia etapă a acțiunii, pe care am început-o la data de 8 iunie și pe care am continuat-o la data de 23 iunie. Următoarea este programată pentru sfârșitul acestei luni, iar în august, vom avea alte două acțiuni. Substanța folosită pentru dezinsecție se numește K'OTHRINE PROFI EC 250 și este avizată de Inspectoratul de Sănătate Publică București.

Societatea noastră a anunțat Primăria cu 2 zile înainte cu

privire la organizarea acestei acțiuni în vederea luării măsurilor care se impun pentru informarea apicultorilor și sericultorilor de pe raza municipiului și stațiunilor, precum și a circumscriptiilor sanitar-veterinare pentru luarea măsurilor necesare pentru familiile de albine și viermi de mătase în scopul evitării contactului cu substanțele insecticide distribuite în toate zonele verzi ale domeniului public”, a declarat directorul SC Polaris M Holding Mangalia, Florin Jianu.

În atenția agricultorilor și pomicultorilor din municipiul Mangalia și localitățile învecinate!

12 iulie 2017 11:33

Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale primește cererile de finanțare pentru SM 4.2 și SM 4.2a din PNDR 2020

Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale (AFIR) anunță lansarea în perioada 10 iulie – 30 septembrie, a.c. a primei sesiuni din 2017 de depunere a cererilor de finanțare pentru submăsurile din (PNDR 2020), respectiv 4.2 „Sprijin pentru investiții în procesarea/marketingul produselor agricole” și 4.2a „Investiții în procesarea/marketingul produselor din sectorul pomicol”. Depunerea cererilor de finanțare pentru submăsurile 4.2 și 4.2a se va face on-line pe www.afir.info,

conform precizărilor din Ghidul solicitantului, începând din data de 10 iulie 2017, ora 09:00, termenul limită de depunere a cererilor de proiecte aferentă SM 4.2 și SM 4.2a fiind 30 septembrie 2017, ora 16:00.

Sprijinul acordat în cadrul submăsurii 4.2 este de 50% din totalul cheltuielilor eligibile pentru întreprinderi mici și mijlocii și grupuri de producători/coopertative și de 40% pentru alte întreprinderi, dar nu va depăși 1.000.000 de euro/proiect pentru IMM-uri sau 1.500.000 de euro/proiect pentru alte întreprinderi. De asemenea, pentru investițiile care conduc la un lanț alimentar integrat (succesiunea de etape și operații din cadrul aceleiași unități implicate în colectarea, procesarea, distribuția, depozitarea și manipularea produselor agroalimentare, de la colectare până la comercializare), indiferent de tipul de solicitant, sprijinul este de 2.500.000 de euro/proiect, inclusiv pentru proiectele depuse de forme asociative (cooperative și grupuri de producători).

Pentru SM 4.2a finanțarea maximă acordată este de 50% din totalul cheltuielilor eligibile pentru întreprinderi mici și mijlocii și de 40% pentru întreprinderi mari. Pentru întreprinderi micro și mici, inclusiv forme asociative, sprijinul nu va depăși 600.000 de euro/proiect sau 900.000 pentru investițiile care conduc la un lanț alimentar integrat. Întreprinderile mijlocii, inclusiv forme asociative beneficiază de o finanțare maximă de 800.000 de euro/proiect sau, în cazul investițiilor care conduc la un lanț alimentar integrat, finanțarea ajunge la 1.100.000 de euro/proiect. Valoarea maximă a fondurilor nerambursabile acordate pentru întreprinderi mari este de 1.000.000 de euro și de 1.500.000 de euro pentru investițiile care conduc la un lanț alimentar integrat. Tot prin această submăsură se pot finanța investiții legate de producerea de băuturi alcoolice, sprijinul maxim acordat pentru acest tip de investiții este de 50% din totalul cheltuielilor eligibile și nu va depăși 200.000 de euro pentru

microîntreprinderi și 300.000 de euro pentru formele asociative.

Campanie gratuită derulată în sudul litoralului pentru depistarea cancerului de piele

12 iulie 2017 11:33

Societatea Română de Dermatologie (SRD) va derula în această vară, cea de-a XII-a ediție a Campaniei EuroMelanoma Day, promovând mesajul “Primești o singură piele! Ai grijă de ea! Protejeaz-o de soare!”. Solartium Group și Primăria Mangalia sunt partenerii SRD în această campanie, care are ca scop prevenția, depistarea și tratamentul cancerului de piele, în toate stadiile sale. O amplă campanie de informare în ceea ce privește depistarea melanomului și prevenirea cancerului cutanat se va derula în lunile iulie și august, pe litoralul Mării Negre.

Astfel, SRD în parteneriat cu Primăria Mangalia oferă puncte de consultații gratuite turiștilor aflați pe litoral în stațiunile: Venus, Jupiter, dar și la Mangalia. Consultațiile se vor desfășura în perioadele 14 – 16 iulie, 11 – 13 august și 18 – 20 august, în intervalul orar 08:30 – 11:30; 15:00 – 19:00. Punctele de consultații vor fi amplasate pe faleza Mangalia, vizavi de Restaurantul „Luca”, pe plaja de la Venus – zona „Perla Venusului” și în stațiunea Jupiter – zona Plaja „Paradis”, unde medici dermatologi din țară vor oferi informații și vor acorda consultații gratuite populației

aflăte pe litoralul Mării Negre.

Un studiu european realizat pe un eșantion de peste 13.500 persoane arată că, în ciuda faptului că 91% dintre persoane recunosc că expunerea la soare crează probleme de sănătate, 40% dintre acestea se protejează de soare doar în timpul vacanțelor.

Un nou accident pe Strada Portului!

12 iulie 2017 11:33

Un nou accident grav are loc pe Strada Portului din Mangalia! În jurul orei 7, în această locație, un sofer de 26 de ani a intrat pe contrasens, drept într-un autoturism care circula regulamentar. În urma accidentului au fost rănite cele două femei din autoturismul lovit, șoferița de 36 de ani și pasagera, de 61 de ani.

Polițiștii au întocmit dosar penal pe numele autorului accidentului.

Avarie RAJA la Mamaia Sat

12 iulie 2017 11:33

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 6 iulie 2017, pe conducta cu diametrul de 600 mm din Mamaia Sat, RAJA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 10,00-13,00.

Sunt afectati consumatorii din Mamaia Sat, Depozit 10, Tabara de copii Navodari si zona industrială Navodari.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, pe care ii asiguram ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa.

Acestea sunt liceele cu promovabilitate „0“!

12 iulie 2017 11:33

În urma centralizării notelor obținute de absolvenții de liceu, gradul de promovare, înainte de contestații, înregistrat la nivelul județului Constanța este de **62,07%**. Patru absolvenți de liceu au obținut media 10 (Colegiul Național „Mircea cel Bătrân -2 și Liceul Teoretic „Ovidius” – 2)

Promovabilitate	Prezenti	Neprezentati	Eliminati	Respinsi	Respinsi cu medii 5-5.99	Reusiti TOTAL	Reusiti 6-6,99	Reusiti 7-7,99	Reusiti 8-8,99	Reusiti 9-9,99	Reusiti 10
62.07	4659	332	10	1757	312	2892	695	840	824	529	4

□ Rezultatele de la Examenul de bacalaureat național pot fi consultate pe pagina web: bacalaureat.edu.ro

Contestațiile pot fi depuse miercuri, 5 iulie a.c., în intervalul orar 16:00 – 20:00, iar rezultatele finale vor fi publicate luni, 10 iulie 2017.

Examenul de bacalaureat se consideră promovat de către

absolvenții de liceu care îndeplinesc, cumulativ, următoarele condiții: au susținut probele de evaluare a competențelor, au susținut toate probele scrise și au obținut cel puțin nota 5 la fiecare dintre acestea și au obținut cel puțin media 6 la probele scrise.

Licee cu promovabilitate 0:

CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ 'ALBATROS' CONSTANȚA
LICEUL 'OMNIA' CONSTANȚA
LICEUL TEHNOLOGIC CRUCEA
LICEUL TEHNOLOGIC 'RADU PRIȘCU' DOBROMIR
LICEUL TEHNOLOGIC UCECOM 'SPIRU HARET' CONSTANȚA
LICEUL TEORETIC 'EDUCATIONAL CENTER' CONSTANȚA

Licee cu rata de promovare peste 90 %

12 iulie 2017 11:33

	Promovabilitate
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIHAI EMINESCU' CONSTANȚA	94.12
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIRCEA CEL BĂTRÂN' CONSTANȚA	99.12
COLEGIUL NAȚIONAL PEDAGOGIC 'CONSTANTIN BRĂTESCU' CONSTANȚA	94.57
LICEUL TEORETIC 'CALLATIS' MANGALIA	91.67
LICEUL TEORETIC 'DECEBAL' CONSTANȚA	95.86
LICEUL TEORETIC 'GEORGE CĂLINESCU' CONSTANȚA	90.07

LICEUL TEORETIC 'LUCIAN BLAGA' CONSTANȚA	93.75
LICEUL TEORETIC 'OVIDIUS' CONSTANȚA	99.51
LICEUL TEORETIC 'TRAIAN' CONSTANȚA	95.75

Licee cu rata de promovare peste 90 %