

Rămas fără șefi și cu un picior în groapă, Serviciul ADPP Mangalia se zbate precum peștele pe uscat!

1 noiembrie 2016 12:41

☒ Luat la ochi de ceva vreme de către edilul Radu Cristian, Serviciul Administrarea Domeniului Public și Privat Mangalia este pe cale să-și afle sfârșitul. De numai puțin 5 ori a încercat edilul să-l reorganizeze, însă, până acum, consilierii au respins această inițiativă. La ședința de Consiliu de luni, 31 octombrie, același proiect, pus la pachet cu reorganizarea Serviciului de Asistență Socială și a Complexului Cultural „Callatis”, nu a mai fost supus votului, fiind retras chiar înainte de dezbateri.

Subiectul ADPP va reveni pe masa aleșilor la sfârșitul acestei săptămâni, mai exact vineri, 4 noiembrie, când va avea loc o ședință extraordinară de Consiliu. Atunci, cel mai probabil, dorința edilului Mangalia se va îndeplini, mai cu seamă că și-a readjudecat majoritatea în Consiliu prin atragerea de partea PNL a aleșilor de la PMP, Sorin Mihai și Oprea Dop.

De altfel, de câteva luni, ADPP a fost aruncat în haos, activitatea și funcționalitatea serviciului fiind afectate după demiterea directorului Cătălin Cornaci. O scurtă perioadă, conducerea a fost asigurată de către Dragoș Angelescu, actualul viceprimar al municipiului, interval în interiorul căruia lucrurile s-au mișcat foarte bine, constructiv chiar. După ce și-a preluat atribuțiile de viceprimar, Dragoș Angelescu a renunțat la postul de director ADPP, în locul său fiind numit director interimar Marius Ilie.

O dată cu această mutare, ADPP-ul a intrat în hibernare,

deoarece proaspătul director Ilie era de găsit foarte rar în instituție. Cel mai des își făcea apariția după-amiaza, potrivit angajaților, pentru a semna teancul de acte ce se strângea în decursul a câtorva zile.

Această situație a culminat, ce să vezi, cu intrarea în concediu medical a directorului Marius Ilie, care, culmea, este văzut acum mai des în ADPP și Primărie decât atunci când era apt din punct de vedere medical... Mai mult decât atât, Marius Ilie nu va reveni în cadrul instituției prea curând, deoarece și-a exprimat dorința de a intra în concediul de creștere a copilul pentru următorii 2 ani.

Așa se face că de la intrarea lui Marius Ilie în concediu medical, ADPP-ul este în colaps. Nu se iau decizii, nu se semnează acte, nu se fac plăți și nici investiții.

Și uite cum salvarea instituției vine de la edilul Radu Cristian care, așa cum aminteam mai sus, va cere consilierilor pentru a 6-a oară să includă ADPP-ul într-un program de reabilitare, pardon, de reorganizare. Mai exact, instituția va fi structurată pe compartimente și va avea un șef serviciu, nu un director cum se dorise inițial. Potrivit reprezentanților din Primărie, o parte dintre angajați vor rămâne cu statutul de personal contractual, în timp ce alții vor deveni funcționari publici, nu înainte de a trece printr-un concurs.

„Mergem înainte!”: principiul primarului Radu pentru

aprobarea organigramei!

1 noiembrie 2016 12:41



S-a fragmentat „opozitia“ din Consiliul Local: doi membri PMP s-au alăturat PNL-ului, al treilea a rămas în tabăra PSD-ALDE

1 noiembrie 2016 12:41

Așteptată ca o ședință extrem de animată, ținând cont de volumul mare de proiecte de hotărâre de pe ordinea de zi, întâlnirea aleșilor locali din Mangalia a fost una relativ scurtă și ... lipsită de „culoarea“ cu care ne-au obișnuit cele două tabere ale consilierilor. În primul rând proiectul privind modificarea organigramei primăriei, ce se anunța unul cu scânteii, a fost retras de pe ordinea de zi de către inițiator, primarul Radu Cristian, care a declarat că acesta suportă o scurtă amânare, ținând cont de unele inadvertențe din cuprins.

În al doilea rând, majoritatea formată de consilierii de „opozitie“ – PSD, ALDE și PMP s-a fragmentat la această ședință. Așa se face că, la proiecte de hotărâre precum rectificarea bugetară, consilierii de opozitie au rămas minoritari: doi aleși PMP, prof. Mihai Sorin și Oprea Dop au decis să voteze „pentru“, alături de colegii PNL, în timp ce

Alexandra Elena Silistra a fost alături de cei de la PSD și ALDE.

Cea mai mare parte a proiectelor de hotărâre au vizat vânzarea sau dezmembrarea unor suprafețe de teren.

Prefectul cere înlocuirea lui Constantin Micu din funcția de consilier local!

1 noiembrie 2016 12:41

Consiliul Local Tuzla va trebui, în scurt timp, să ia o decizie cu privire la o adresă trimisă de prefectul județului Constanța, Adrian Nicolaescu, prin care se solicită înlocuirea lui Constantin Micu, fostul edil al localității, din cauza condamnării acestuia la un an și 6 luni de închisoare cu suspendare.

Potrivit prefectului județului „având în vedere Decizia penală nr. 157/17.03.2014, prin care inculpatul Micu Constantin Florin a fost condamnat definitiv la o pedeapsă privativă de libertate de un an și șase luni, cu suspendarea condiționată a executării acesteia pe durata unui termen de încercare de trei ani și șase luni și ținând cont de Decizia Curții Constituționale nr. 66/16.02.2016 prin care s-a statuat că aleșilor locali condamnați (...) le încetează, de drept, înainte de termen, mandatele”.

Acesta este cel de al doilea ales din Tuzla căruia i se solicită înlocuirea, după ce, în urmă cu câteva zile, consilierului local Pârvu Pârvu, i-a fost solicitată de către ANI revocarea din funcție, pe motiv de incompatibilitate.

Iată rezultatele sportivilor participanți la Cupa „Sakura” la Karate

1 noiembrie 2016 12:41

Duminică 30.10.2016 la Sala de Jocuri Sportive din Complexul „Tomis”, din Constanța, s-a desfășurat ediția a-III-a 2016 a Cupei „Sakura” la Karate „Kyoukushin” și la Kung-Fu, la individual.

La Cupă au participat 125 de sportivi din 13 cluburi sportive. Rezultatele sportivilor din județul Constanța, la probele de Kung-Fu sunt următoarele:

1. PROBA „LIGHT-FIGHTING SANDA” INDIVIDUAL

MASCULIN

1. SENIORI 18-34 ANI -70 KG

1. SANDU MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. IUSEIN TANIOR
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. JUNIORI 16-17 ANI -65 KG

1. MANGALAGIU DANIEL CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. NEAGU ALEXANDRU CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3. BOCAI TUDOR CS
MAREA NEAGRA CONSTANTA

3. CADEȚI 14-15 ANI OPEN

1. SANDU ROBERT GABRIEL CS MAREA
NEAGRA CONSTANTA

2. MACSIM MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3. CUTCAN GABRIEL CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

4. COPII 10-11 ANI -30 KG

1. GURICĂ RAREȘ CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. GEORGESCU DANIEL CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

5. COPII 10-11 ANI -40 KG

1. BIȚACHE MATEI CS
SHAOLIN CALLATIS MANGALIA

2. LUNGU ALEXANDRU CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3. PANAIT ANDREI
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

6. COPII 10-11 ANI -55 KG

1. BOCAI VLAD
CS MAREA NEAGRA CONSTANTA

2. MARIUTA MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

7. COPII 8-9 ANI -30 KG

1.CHISOI ANTONIO CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.BARBU DAVID
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.SAGĂU RAREȘ MIHAI CSU
NEPTUN CONSTANȚA

8.COPII 8-9 ANI -30 KG

1.STATE ALEXANDRU CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

9.COPII 8-9 ANI -35 KG

2.BOCĂNEȚ FLORIN CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.MARIN DUBEI CEZAR FLORIAN CS MAREA
NEAGRA CONSTANTA

10.COPII 6-7 ANI -30 KG

1.FECHET RADU CS
MAREA NEAGRA CONSTANTA

2.BĂCIOIU DANIEL
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

FEMININ

11.COPII 4-5 ANI -20 KG

1.DUMITRACHE ELENA CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.DUMITRACHE MARIA CSA AXIOPOLIS SPORT
CERNAVODA

3.ION LARISA NICOLETA CS
NOUA GENERATIE MANGALIA

12.COPII 8-9 ANI -30 KG

1.PANAIT VALENTINA CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.NEICA DARIA CS MAREA
NEAGRA CONSTANTA

3.SAGĂU ROXANA CSU
NEPTUN CONSTANȚA

3.CHISOI ANA
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

13.COPII 12-13 ANI OPEN KG

1.DUBEI MARIN CLAUDIA MIHAELA CS MAREA NEAGRA
CONSTANTA

2.NITULESCU CRISTINA CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. PROBA „ERJIE-GUN FIGHT” INDIVIDUAL

MASCULIN

1.SENIORI 18-34 ANI -70 KG

1.SANDU MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.IUSEIN TANIOR
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.JUNIORI 16-17 ANI -65 KG

1.BOCAI TUDOR CS
MAREA NEAGRA CONSTANTA

2.MANGALAGIU DANIEL CSA

AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.NEAGU ALEXANDRU CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.CADEȚI 14-15 ANI OPEN

1.MACSIM MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.CUTCAN GABRIEL CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.SANDU ROBERT GABRIEL CS MAREA
NEAGRA CONSTANTA

4.COPII 10-11 ANI -40 KG

1.GURICĂ RAREȘ CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.LUNGU ALEXANDRU CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.BIȚACHE MATEI CS
SHAOLIN CALLATIS MANGALIA

3.GEORGESCU DANIEL CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

5.COPII 10-11 ANI +40 KG

1.BOCAI VLAD
CS MAREA NEAGRA CONSTANTA

2.PANAIT ANDREI
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

3.MARIUTA MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

6.COPII 8-9 ANI -30 KG

1. BARBU DAVID
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. CHISOI ANTONIO
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

3. SAGĂU RAREȘ MIHAI
NEPTUN CONSTANȚA CSU

7. COPII 8-9 ANI -35 KG

1. STATE ALEXANDRU
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

2. BOCĂNEȚ FLORIN
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

3. MARIN DUBEI CEZAR FLORIAN
NEAGRA CONSTANTA CS MAREA

8. COPII 6-7 ANI -30 KG

1. BĂCIOIU DANIEL
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2. FECHET RADU
MAREA NEAGRA CONSTANTA CS

FEMININ

9. COPII 4-5 ANI -20 KG

1. DUMITRACHE ELENA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

2. ION LARISA NICOLETA
NOUA GENERATIE MANGALIA CS

3. DUMITRACHE MARIA
CERNAVODA CSA AXIOPOLIS SPORT

10. COPII 6-7 ANI -25 KG

1.CHISOI ANA
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.NITULESCU ARIANA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

3.NEICA DARIA
NEAGRA CONSTANTA CS MAREA

11.COPII 8-9 ANI -25 KG

1.PANAIT VALENTINA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

2.SAGĂU ROXANA
NEPTUN CONSTANȚA CSU

12.COPII 12-13 ANI OPEN KG

1.NITULESCU CRISTINA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

2.DUBEI MARIN CLAUDIA MIHAELA
CONSTANTA CS MAREA NEAGRA

3. PROBA „TOTAL-CONTACT FIGHTING” INDIVIDUAL

MASCULIN

1.COPII 6-7 ANI -30 KG

1.FECHET RADU
MAREA NEAGRA CONSTANTA CS

2.BĂCIOIU DANIEL
CSA AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.COPII 8-9 ANI -30 KG

1.CHISOI ANTONIO
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA CSA

2.DRĂGOI ANDREI CS
AGIGEA

3.CADEȚI 14-15 ANI +80 KG

1.MACSIM MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.BOBARU GEORGE CS WIND
EXTREME CONSTANȚA

4.JUNIORI 16-17 ANI -60 KG

2.MANGALAGIU DANIEL CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

5.JUNIORI 16-17 ANI -60 KG

2.NEACȘU ANDREI MARIAN CS MARTIAL
ACADEMY NĂVODARI

6.JUNIORI 16-17 ANI -75 KG

2.DRĂGAN ANDREI CS
TAICHIDO-RYU CONSTANȚA

7.SENIORI 18-34 ANI -70 KG

1.SANDU MARIUS CSA
AXIOPOLIS SPORT CERNAVODA

2.NICA CIPRIAN
CS AGIGEA

„Concursul de Kung-Fu s-a desfășurat pe durata a 6 ore, cei mai mulți sportivi au participat la două probe, iar câțiva la toate cele trei probe. Meciurile au fost foarte disputate, sportivii luptând cu multă dăruire pentru a obține medaliile puse în joc, fiind un test util înaintea campionatelor

naționale și pentru sportivii din lotul național de Kung-Fu, ultimul concurs înaintea campionatului european, din luna decembrie.

Performerul Cupei a fost sportivul Marius Sandu, de la CSA „Axiopolis-Sport” Cernavodă, antrenat de dl. Mircea Stoian, care a obținut 3 medalii de aur.

Mulțumim organizatorilor conduși de dl. Valeriu Ariton, care au asigurat cele mai bune condiții pentru desfășurarea concursului”, ne-a declarat

31 octombrie – Ziua Internațională a Mării Negre

1 noiembrie 2016 12:41

Marea Neagra – Cele 10 probleme ale zonei costiere romanesti

Grupul de Dezvoltare Durabila atrage atentia, cu ocazia Zilei Internationale a Marii Negre, asupra problemelor cu care se confrunta zona litoralului romanesc la care autoritatile de resort nu au gasit inca o rezolvare. In acest sens, Grupul de Dezvoltare Durabila denunta festivismul abordat cu prilejul Zilei Internationale a Marii Negre si solicita tuturor factorilor responsabili sa se implice in gasirea unor solutii pe termen mediu si lung.

Din cercetarile efectuate si activitatile abordate, asociatia noastra a identificat mai multe probleme pe care le-a grupat in 10 puncte de dezbatere publica pentru zona costiera.

- 1. Prabusirea falezelor litorale.** Desi este o problema cunoscuta si care are consecinte desosebit de grave asupra asezarilor umane sau a altor obiective edilitare,

interventia autoritatilor competente, in speta Ministerul Mediului, s-a lasat asteptata. Daca in zona 2 Mai – Vama Veche nu s-a intervenit deloc, desi problemele de eroziune sunt acute, in zona Costinesti sau Eforie s-au efectuat lucrari de consolidare intre anii 2009-2013 si, cu toate acestea, lucrarile nu au fost cele mai inspirate, deoarece eroziunea falezelor a continuat.

2. **Deversarile necontrolate de ape pluviale neepurate in Marea Neagra.** Cu toate ca s-au facut eforturi pentru modernizarea statiilor de epurare din zona litorala, exista foarte multi agenti economici dar si persoane private care deverseaza apele uzate direct in apa marii. Din semnalele pe care le-am primit astfel de cazuri au fost intalnite cu preponderenta in localitatile Agigea, Costinesti, Tuzla, Navodari si Eforie, dar si in lacurile litorale in zona localitatilor Ovidiu, Techirghiol, Limanu.
3. **Deversarile de deseuri in Mare Neagra.** Asociatia noastra a fost semnalata privind cazuri in care persoane private sau agenti economici au aruncat deseuri menajere in Marea Neagra. Acest lucru se intampla in special in sezonul estival, cand agenti economici cu activitate in turism si alimentatie publica arunca efectiv deseurile menajere produse direct in apele Marii Negre. Localitatile in care s-au intalnit astfel de practici au fost Agigea, Mangalia (Jupiter) si Costinesti.
4. **Antropizarea ariilor protejate.** Intentiile diverselor autoritati locale de a urbaniza zonele protejate nu sunt unele noi. Daca lacul Siutghiol este deja un lac antropizat, existand o dezvoltare urbanistica puternica in zona in ultimii 20 de ani, in ultima perioada s-a constatat o presiune tot mai crescuta si in celelalte arii protejate din zona sudica a Marii Negre: lacurile din Mangalia, Capul Tuzla, plaja submersa Eforie, lacul Techirghiol, dunele de la Agigea, 2 Mai-Vama Veche. Inexistenta planurilor de administrare a ariilor

protejate (cu mici exceptii) si nepasarea autoritatilor care ar trebui sa se implice fac din aceste zone victime sigure pentru interesele dezvoltatorilor imobiliari.

5. **Urbanizarea nesustenabila.** Se cunoaste faptul ca 60% din populatia globului traieste in zona costiera. De aceea exista un interes crescut al populatiei de a avea o locuinta cat mai aproape de mare. Plecand de la acest deziderat, autoritatile au mizat pe dezvoltarea localitatilor prin introducerea unor suprafete mari de teren in intravilan care apoi sa devina propice pentru constructii imobiliare. Din pacate acest lucru s-a realizat intr-un mod haotic in toate localitatile romanesti de la tarmul Marii Negre, nerespectandu-se reguli simple de arhitectura urbana. Supraaglomerarea, lipsa spatiilor verzi, lipsa pietetelor, a obiectivelor culturale, neconcordanta dintre activitatile economice si cele sociale sau de protectie a mediului sunt doar cateva din problemele generate de aceasta urbanizare nesustenabila.

6. **Penetrarea rezervatiei biosferei Delta Dunarii cu activitati improprii protejarii mediului.** Daca in ultimii ani s-au facut eforturi foarte mari de protejare a acestui spatiu unic in lume, exista totusi incercari de a penetra aceasta zona foarte atractiva. Incepand de la dorinta de a infiinta o statiune turistica in zona Corbu-Vadu, multi intreprinzatori au achizitionat terenuri cat mai aproape de malul marii in speranta ca proiectele imobiliare vor fi aprobate. O alta problema este agricultura intensiva in anumite zone precum si aparitia unui numar mare de animale domestice (vacii, oi, capre). O a treia problema este braconajul in rezervatia biosferei, fie ca este vorba despre resursele piscicole fie ca este vorba despre braconajul la animale sau pasari. Inca o problema este turismul de masa necontrolat care produce daune semnificative rezervatiei biosferei.

7. **Administrarea zonei costiere.** Desi la administrarea

acestei zone sunt desemnati prin lege mai multi factori cu atributii, exista o zona gri a administrarii zonei costiere, o zona in care niciuna din autoritati nu isi exercita atributiile. La inceputul anilor 2000 a fost infiintat Comitetul National al Zonei Costiere, care avea rolul de a aviza orice investitie si activitate semnificativa in zona costiera. Cu toate acestea, desi ne aflam in anul 2016, acest organism care are in componenta reprezentanti ai autoritatilor ai institutiilor de raspundere, incepand cu Ministerul Mediului, si-a dovedit ineficienta din cauza limitarilor legislative. Avizele eliberate sunt doar consultative, neavand o forta juridica si neputand impune restrictii sau criterii in ceea ce priveste activitatile din zona costiera.

8. **Inexistenta unei strategii sau a unui plan de dezvoltare in zona costiera.** Desi exista strategii sectoriale, desi exista planuri de dezvoltare locale, judetene, regionale sau nationale, totusi, in zona costiera nu a fost realizat un plan comun si unitar de dezvoltare care sa inglobeze puncte comune din celelalte planuri si strategii. Un exemplu care ar fi putut fi urmat este cel al Strategiei Dunarii, unde au fost comasate probleme comune din diverse domenii de activitate, iar Uniunea Europeana va finanta proiecte care sa rezolve aceste probleme.
9. **Dezvoltarea turistica in zona costiera pe baze nesustenabile.** Abordarea eronata a responsabililor din turism a modului de atragere a turistilor pe litoralul romanesc a facut ca sezonul estival sa fie din ce in ce mai scurt iar oferta turistica sa fie foarte limitata. Scaderea semnificativa a numarului de turisti straini dar si scaderea numarului de turisti romani care vin in afara lunilor de varf, au facut din litoralul romanesc in special o destinatie de vara de weekend. Potentialul turistic enorm al zonei este neexploatat, cu toate ca exista o infrastructura bine pusa la punct.

10. **Lipsa unei viziuni privind dezvoltarea durabila.** Zona costiera romaneasca gazduieste multe activitati economice, incepand de la turism, activitati portuare si constructii de nave, rafinarii, etc. In acelasi timp exista probleme de mediu, incepand de la eroziunea costiera, continuand cu degradarea ariilor protejate sau cu deversarile necontrolate de ape neepurate. Lipsa coeziunii dintre autoritati si institutii, neaplicarea unor masuri de atenuare a efectelor schimbarilor climatice, aplicarea unor solutii ingineresti in lucrari privind protectia costiera fara a lua in calcul efectele acestora in timp asupra mediului, vor provoca daune majore zonei costiere si locuitorilor din aceasta zona.

Avand in vedere cele prezentate mai sus Grupul de Dezvoltare Durabila isi arata disponibilitatea de a sprijini factorii responsabili in gasirea unor solutii viabile pentru protejarea si dezvoltarea pe baze durabile a zonei costiere romanesti.

0 rază de soare pentru trei copii orfani

1 noiembrie 2016 12:41

Miercuri, 26 octombrie 2016, Liceul Teoretic „Callatis”, implicat în programul educațional – Strategia Națională de Acțiune Comunitară (SNAC), inițiat de Ministerul Educației Naționale, a desfășurat campania socială „0 rază de soare pentru trei copii orfani!”.

Elevii clasei a III a A a și III a B au vizitat cei trei frați rămași orfani în urma decesului ambilor părinți, din satul Vîrtop, comuna Albești: Iulian 17 ani, Adriana 14 ani și Alexandru 9 ani. Dând dovadă de bunătate și generozitate,

elevii callatieni și părinții acestora au oferit alimente de bază, îmbrăcăminte și încălțăminte de iarnă, produse de igienă personală și curățenie, au achitat diverse facturi de utilități casnice.

Activitatea a fost coordonată de prof. Corina Mihalache – director, prof. psiholog Carmen Faliboga – coordonator local SNAC și s-a desfășurat cu implicarea activă a doamnelor prof. înv. primar Georgeta Lungu clasa a III a A și Ana Anca Ivan clasa a III a B.

„Astăzi, prin generozitatea elevilor și părinților callatieni, am concretizat printr-o nouă acțiune SNAC ceea ce afirma Ronald Reagan : Nu putem să-i ajutăm pe toți, dar toți pot să ajute pe cineva. Astăzi, trei frați orfani au devenit parte din marea familie a școlii noastre”, a declarat Carmen Faliboga – coordonator local SNAC, Liceul Teoretic „Callatis” Mangalia

Stațiunea Saturn ar putea fi modernizată cu bani europeni

1 noiembrie 2016 12:41

Primăria Municipiului Mangalia a organizat vineri, o dezbatere publică privind modernizarea stațiunii Saturn cu fonduri europene. La eveniment, au fost prezenți specialiști ai administrației publice locale, care, împreună cu reprezentanți ai mediului de afaceri local, au dezbătut proiectul, astfel încât toți cei interesați să aducă propuneri și sugestii pentru optimizarea investiției. Toate propunerile vor fi analizate și incluse în documentația finală, care va fi depusă la Ministerul Dezvoltării până la începutul lunii decembrie. Conform proiectului tehnic, urmează să fie reabilitate mai

multe străzi din stațiunea Saturn. Astfel, vor fi reabilitate trotuarele și asfaltate drumurile, se va amplasa mobilier urban, se vor amenaja spațiile verzi și se va lucra la rețeaua de iluminat public și supravegherea video a străzilor propuse pentru reabilitare. Totodată, vor fi amenajate parcări, piste de biciclete, alveole copaci unde este posibil. Proiectul „Dezvoltare Turistică în Stațiunea Saturn” ar putea fi realizat prin Programul Operațional 2014 – 2020, Axa prioritară 7 – Diversificarea economiilor locale prin dezvoltarea durabilă a turismului; Prioritatea de investiții 7.1, investiția propusă urmând să beneficieze de susținerea entităților implicate în dezvoltarea locală (structuri asociative, reprezentanți ai societății civile, mediul de afaceri, etc.).

Avarie RAJA la stația de pompare Călărași din Constanța

1 noiembrie 2016 12:41

Pentru remedierea unei avarii la stația de pompare Călărași din municipiul Constanța,

SC RAJA Constanța este nevoită să întrerupă astăzi – 28 octombrie 2016 furnizarea de apă potabilă între orele 09,30 și 11,00. Sunt afectați consumatorii din zonele Gară, Centru, Peninsulară, Casa de Cultură, Dacia, Flamanda, Tomis I și Tomis II.

Ne cerem scuze tuturor constănțenilor afectați, cărora le dăm asigurări că echipele RAJA fac tot posibilul pentru finalizarea lucrării și reluarea furnizării apei potabile, în

cel mai scurt timp.

BIBLIOTECĂ ȘCOLARĂ MODERNĂ LA MOȘNENI

1 noiembrie 2016 12:41



Joi, 27 octombrie 2016, la ora 12.00 sala 3 a Grădiniței cu program normal din Moșneni a primit o nouă destinație: Bibliotecă școlară "Iulia Andreea" Moșneni.

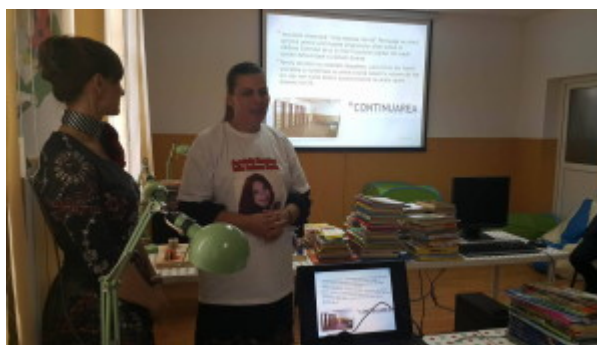
Astfel s-a realizat un vis cuprins în cadrul proiectului educativ "Cartea sufletului meu", inițiat de prof. Magdalena Iacob în 2014. Proiectul gândit pe patru ani avea ca obiective generale:

1. Implicarea copiilor în lucrul efectiv cu cartea (recondiționare cărți, inventariere, fișe)
2. Formarea la copii a abilităților de lucru cu calculatorul (Word, Excel)
3. Identificarea unei cărți pentru fiecare copil (lectură, joc de rol, vizionare film-ecranizare cărți din literatura națională și universală)
4. Atragerea de sponsori pentru îmbogățirea fondului de carte și realizarea unei biblioteci moderne, deschise întregii comunități

După un debut timid, prin implicarea Asociației Umanitare "Iulia Andreea Movilă" Pecineaga în octombrie 2015, activitățile s-au intensificat și a fost inaugurată Biblioteca

"Iulia Andreea" Moșneni. Printr-un contract, părțile semnatare s-au obligat să:

- **Școala:** a pus la dispoziție sala, a asigurat igienizarea/pregătirea spațiului, a popularizat activitatea, a implicat personalul și elevii voluntari, va asigura activitățile viitoare în cadrul acestui spațiu
- **Asociația Umanitară "Iulia Andreea Movilă" Pecineaga:** dotări complete (de la mobilier la cărți, covoare, lămpi, CD și DVD, videoproiector și ecran, jucării, imagini pictate, mici reparații, instalarea echipamentelor și...chiar mai mult decât scrie în



contract)

Valoarea investiției se ridică la peste 9.000 lei. Fondul de carte depășește 500 volume beletristică, 100 DVD filme documentare, de animație, teatru și altele, mese și rafturi bibliotecă, un videoproiector cu ecran de proiecție, trei calculatoare cu unitate separată, scaune tapițate, fotolii stil pară, scăunele mici și măsuțe de joacă pentru preșcolari, covor și multe jocuri și jucării pentru diverse vârste (șah, "Nu te supăra, frate!", domino, puzzle etc)

Și asta nu e tot! Asociația Umanitară "Iulia Andreea Movilă" Pecineaga ne oferă sprijinul pentru continuarea programului after-school în clădirea Centrului de zi și vine în ajutorul copiilor din medii sociale defavorizate cu donații diverse. Se dorește chiar organizarea unei excursii la fabrica de globuri de sticlă de la Curtea de Arges în luna decembrie și alte asemenea inițiative.

Pentru doi elevi cu rezultate deosebite și care provin din familii numeroase se va asigura o bursă lunară în valoare de 100 lei și ... proiectele continuă la Moșneni!

Limanu și Vama Veche intră în Asociația Litoral – Delta Dunării

1 noiembrie 2016 12:41

☒ Azi, 27 octombrie, la sediul ALDD a avut loc o întâlnire oficială între Președintele Asociației Litoral – Delta Dunării, doamna Corina Martin, și Primarul comunei Limanu, domnul Daniel Georgescu. De asemenea, au participat reprezentanți ai investitorilor din Vama Veche – 2 Mai.

În cadrul acestei întâlniri, doamna Corina Martin a prezentat modul de funcționare al Asociației Litoral – Delta Dunării și al Taxei de promovare a turismului Mamaia – Sat Vacanță, și a invitat Primăria Limanu să devină membru al celei mai puternice organizații de management de destinație din România.

În urma întâlnirii de astăzi, atât Primăria Limanu, cât și investitorii din Vama Veche (agenți economici privați) aderă în această săptămână la Asociația Litoral – Delta Dunării!

Declarație Corina Martin, Președinte Asociația Litoral – Delta Dunării: „Incepând din acest an, chiar de la 1 mai, am inclus în strategia noastră de acțiune la Asociația Litoral – Delta Dunării dezvoltarea turistică și promovarea sudului extrem al Litoralului românesc, și anume Vama Veche și 2 Mai, ca produs turistic ce are deja un brand distinct și cunoscut deja, însă pe care consider că trebuie să îl dezvoltăm și promovăm mult

mai activ. La 1 Mai am organizat prima acțiune de presă pentru promovare la Vama Veche și am inițiat discuții cu investitorii locali, pentru a determina crearea unui concept distinct de promovare a acestui produs turistic cu care Litoralul Românesc se distinge, și anume „spiritul Vama Veche”. Ne-am propus să integrăm Vama Veche și 2 Mai în strategia noastră de management de destinație pentru Dobrogea și să creăm astfel un concept distinct pe care să îl promovăm la nivel național și internațional, la târgurile și evenimentele de turism la care participăm.

Mă bucur să înregistrăm primăria cu numărul 10 între membrii Asociației Litoral – Delta Dunării ce reprezintă autorități locale și am discutat deja proiecte concrete de promovare cu Primarul Daniel Georgescu și cu investitorii din Vama Veche, care devin de azi membri în Asociația Litoral – Delta Dunării.

Vama Veche reprezintă cel mai nou brand turistic pe care îl vom promova la târgurile de turism la care urmează să participăm. De asemenea, vom realiza un film de promovare, broșuri și infotripuri cu agenți de turism la Vama Veche, 2 Mai, Limanu și Hagieni.”

Declarație Daniel Georgescu, Primarul comunei Limanu: „În calitate de primar nou al comunei Limanu, sunt foarte bucuros să ader la strategia Asociației Litoral – Delta Dunării, care realizează managementul acestei destinații. Am discutat azi proiecte pentru dezvoltarea turistică a localităților pe care le reprezintă și pentru promovarea coerentă a acestora, alături de ceilalți membri ai Asociației Litoral – Delta Dunării. Ca primar, am proiecte ambițioase pentru dezvoltarea și promovarea turismului local și mă bucur că le pot pune în practică, cu sprijinul Asociației Litoral – Delta Dunării.”

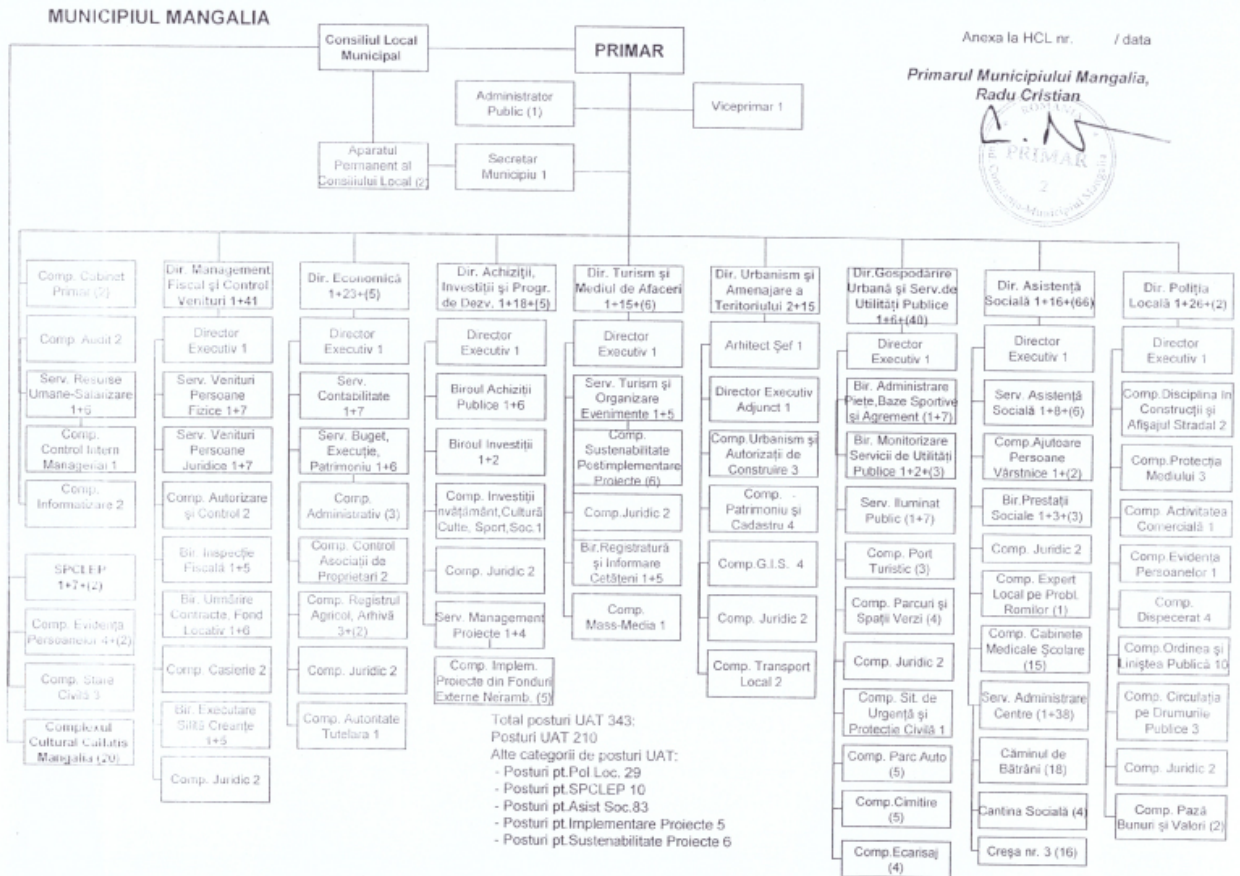
Proiectul de modernizare a falezei Mangalia a fost finalizat

1 noiembrie 2016 12:41

Primăria Municipiului Mangalia organizează vineri, 28 octombrie, orele 11.00, la Clubul Nautic Callatis, evenimentul prilejuit de finalizarea proiectului „MODERNIZARE ȘI AMENAJARE ZONA TURISTICĂ CENTRALĂ ÎN MUNICIPIUL MANGALIA (ȘOSEAUA CONSTANȚEI ZONA PIETONALĂ – PIAȚA REPUBLICII – ALEEA TEILOR – ZONA 2 – PIETONAL TEILOR ȘI LEGĂTURA PIAȚA REPUBLICII – PLAJĂ)”. Proiectul a fost realizat în cadrul Programului Operațional Regional 2007-2013, Axa Prioritară 5: „Dezvoltarea durabilă și promovarea turismului”, Domeniul major de intervenție 5.2 – „Crearea, dezvoltarea, modernizarea infrastructurii de turism pentru valorificarea resurselor naturale și creșterii calității serviciilor turistice”. Beneficiarul proiectului este Unitatea Administrativ-Teritorială Municipiul Mangalia. Autoritatea de Management este Ministerul Dezvoltării Regionale și Administrației Publice, iar Organismul Intermediar este Agenția pentru Dezvoltare Regională Sud-Est.

Iată cum ar arăta noua organigramă a primăriei, propusă de Radu Cristian!

1 noiembrie 2016 12:41



Cristian Radu merge înainte: ADPP-ul, transformat în direcție, în subordinea primăriei! (convocator ședință ordinară)

1 noiembrie 2016 12:41



Primarul Municipiului Mangalia

DISPOZIȚIA NR. 206

**privind convocarea Consiliului Local al Municipiului Mangalia
în ședința ordinară din data de 31.10.2016**

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU**,

Având în vedere:

• art.39 alin.(1) din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală modificată și completată;

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

DISPUN :

Art.1 Convocarea membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia în ședință ordinară în data de **31.10.2016** la ora **17:00** în sala de ședințe a Consiliului Local din cadrul Primăriei Municipiului Mangalia, având următoarea:

ORDINE DE ZI

1. Aprobarea procesului-verbal al ședinței ordinare din data de 22.09.2016;
2. Proiect de hotărâre privind alegerea președintelui de ședință a Consiliului Local al Municipiului Mangalia pentru următoarele 3 luni;
Inițiator – Primar
3. Proiect de hotărâre privind modificarea organigramei, statelor de funcții, planului de ocupare a funcțiilor publice ale aparatului de specialitate al Primarului, Serviciului Public Comunitar Local de Evidență a Persoanelor și Complexului Cultural Callatis Mangalia;
Inițiator – Primar
4. Proiect de hotărâre privind rectificarea bugetului de venituri și cheltuieli pentru anul 2016;
Inițiator – Primar
5. Proiect de hotărâre privind revocarea H.C.L. nr. 23 din 17.08.2016;
Inițiator – Primar
6. Proiect de hotărâre privind transformarea unor posturi din statul de funcții al Spitalului Municipal Mangalia;
Inițiator – Primar
7. Proiect de hotărâre privind aprobarea încheierii "Înțelegerii de Cooperare" între Municipiul Mangalia, județul Constanța din România și Orașul Ortaca, Provincia Muğla din Republica Turcia și acordul pentru deplasarea unei delegații în Ortaca;
Inițiator – Primar
8. Proiect de hotărâre privind aprobarea încheierii "Înțelegerii de Cooperare" între Municipiul Mangalia, județul Constanța din România și Orașul Beylikdüzü, Provincia Istanbul din Republica Turcia și acordul pentru deplasarea unei delegații în Beylikdüzü;
Inițiator – Primar
9. Proiect de hotărâre privind modificarea duratei contractului de muncă din perioadă determinată în perioadă nedeterminată pentru posturile de consilier (director) și referent (agent de turism), din cadrul Centrelor Naționale de Informare și Promovare Turistică din Stațiunile Neptun-Olimp, Jupiter și Saturn;
Inițiator – Primar

10. Proiect de hotărâre privind aprobarea Regulamentului de organizare și desfășurare a selecției prealabile a membrilor Consiliului de administrare al S.C. GOLDTERM MANGALIA S.A.;
- Inițiator - Primar***
11. Proiect de hotărâre privind mandatarea în mod expres a reprezentantului Consiliului Local Mangalia în cadrul Adunării Generale a Acționarilor a S.C. GOLDTERM MANGALIA S.A.;
- Inițiator - Primar***
12. Proiect de hotărâre privind aprobarea obiectivelor și criteriilor de performanță ai membrilor Consiliului de Administrație al S.C. GOLDTEM MANGALIA S.A., pentru anul 2016;
- Inițiator - Primar***
13. Proiect de hotărâre privind completarea Hotărârii Consiliului Local nr. 94 din 31.03.2014;
- Inițiator - Primar***
14. Proiect de hotărâre privind actualizarea Inventarului bunurilor aparținând domeniului privat al Municipiului Mangalia;
- Inițiator - Primar***
15. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 592mp situat în Municipiul Mangalia, Str. George Călinescu, nr. 1, Jud. Constanța către Nica Adrian;
- Inițiator - Primar***
16. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 1002mp situat în situat în Municipiul Mangalia, Stațiunea Venus – zona limitrofă de est Lacul Razelm, către S.C. Club Razelm S.R.L.
- Inițiator - Primar***
17. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 300mp situat în Municipiul Mangalia, Strada Gheorghe Nețoi, Nr. 44, Lotizare D, Lot. 10, Jud. Constanța, către Urstem Sasine;
- Inițiator - Primar***
18. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 336mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Moldovei, Nr. 24, jud. Constanța, către Popa Elena;
- Inițiator - Primar***
19. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 80mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Negru Vodă, nr. 3 – extindere, jud. Constanța, către Bugu Ioana, Atanasiu Ana și Melinte Lenuța;
- Inițiator - Primar***
20. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 308mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Gheorghe Nețoi, Nr. 51, Lotizarea D, Lot. 5, Jud. Constanța, către Gotu Milica;
- Inițiator - Primar***
21. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 420mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Oituz, nr. 118 către S.C. I&M Polux S.R.L.;
- Inițiator - Primar***
22. Proiect de hotărâre privind aprobarea vânzării terenului în suprafață de 35mp situat în Municipiul Mangalia, Șoseaua Constanței, Nr. 36, Bl. B3, Ap. 20 – extindere, Jud. Constanța, către Niculescu Marian și Niculescu Maria;
- Inițiator - Primar***
23. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesiunii fără licitație publică a terenului în suprafață de 34mp situat în Municipiul Mangalia, Stațiunea Jupiter, Str. Brindisi, Nr. 20 – extindere, beneficiari Munteanu Dorel și Damminger (fostă Munteanu) Daniela Iuliana;
- Inițiator - Primar***
24. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesiunii fără licitație publică a terenului în suprafață de 169mp, situat în Municipiul Mangalia, Str. Titu Maiorescu, nr. 40 - extindere, jud. Constanța, beneficiar Simion Marinela;
- Inițiator - Primar***
25. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață asupra terenului în suprafață de 17mp situat în Municipiul Mangalia, Aleea Farului, Nr. 8, Bl. H6, Sc. B, Ap. 23, județul

Constanța – beneficiar Năstase Pavel Adrian;

Inițiator – Primar

26. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață de 30mp situat în Municipiul Mangalia, Șoseaua Constanței, B. C3, Sc. A – teren vest, județul Constanța – beneficiar Săftoiu Adrian Nicu;

Inițiator – Primar

27. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață de 54mp situat în Municipiul Mangalia, Str. T.S. Săveanu, nr. 4A, județul Constanța – beneficiar S.C ICLEAN PENE S.R.L.;

Inițiator – Primar

28. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață de 6mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Ion Creangă, Nr. 9, Bl. C12, Sc. B, Ap. 24, parter, județul Constanța – beneficiar Manghiuc Turodiță;

Inițiator – Primar

29. Proiect de hotărâre privind constituirea dreptului de suprafață de 53mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Vasile Pîrvan, Nr. 17, județul Constanța – beneficiari BUDA MIHAI ȘI BUDA MARIOARA-MIOARA;

Inițiator – Primar

30. Proiect de hotărâre privind aprobarea prelungirii contractului de comodat nr. 22680 din 11.05.2016, beneficiar S.C. Administrarea Parcului Industrial Mangalia S.R.L.;

Inițiator – Primar

31. Proiect de hotărâre privind aprobarea listelor de inventar și a listelor bunurilor propuse pentru scoaterea din funcțiune (inclusiv dezmembrare), valorificare și/sau casare, după caz, aparținând domeniului public al Municipiului și aflate în folosință gratuită de către S.C. Administrarea Parcului Industrial Mangalia S.R.L.;

Inițiator – Primar

32. Proiect de hotărâre privind stabilirea redevenței pentru terenul concesionat prin H.C.L. nr. 78/04.04.2016, în suprafață de 793mp situat în Municipiul Mangalia, Str. Portului, Nr. 65, jud. Constanța, beneficiar S.C. Amiral Sea Beach S.R.L.;

Inițiator – Primar

33. Proiect de hotărâre privind aprobarea concesionării unor suprafețe de teren în vederea realizării investiției: - "Construire spații comerciale cu destinația de pompe funebre și florării – servicii funerare";

Inițiator – Primar

34. Proiect de hotărâre privind aprobarea constituirii dreptului de uz și uzufruct în favoarea S.C. Enel Distribuție Dobrogea pentru bunul mobil Post de Transformare PTM-31;

Inițiator – Primar

35. Proiect de hotărâre privind aprobarea încetării prin acordul părților a contractului de concesiune nr. 9602/21.09.1999, beneficiar Barcan Adrian Claudiu;

Inițiator – Primar

36. Proiect de hotărâre privind aprobarea încetării contractului de concesiune nr. 10723 din 09.06.2000, beneficiar S.C. MACOB IMPEX S.R.L., la solicitarea petentului;

Inițiator – Primar

37. Proiect de hotărâre privind aprobarea încetării contractului de concesiune nr. 90/18.07.2006, beneficiari Dumbravă Niculae și Eleonora;

Inițiator – Primar

38. Proiect de hotărâre privind aprobarea retragerii dreptului de folosință asupra terenului în suprafață de 500mp, situat în Municipiul Mangalia, Str. George Coșbuc, nr. 22, jud. Constanța, doamnei Nadă (fostă Obaciu) Mihaela, la solicitarea petentei;

Inițiator – Primar

39. Proiect de hotărâre privind aprobarea dezmembrării imobilului teren în suprafață de 826mp, situat în Municipiul Mangalia Str. Dimitrie Cantemir, Nr. 8, beneficiar Costea Ovidiu Dan;

Inițiator – Primar

40. Proiect de hotărâre privind aprobarea regulamentului de vânzare a terenurilor curți aparținând domeniului privat al Municipiului Mangalia, în favoarea proprietarilor de locuințe cumpărate în condițiile Legii nr. 112/1995, ale Decretului-Lege nr. 61/1990 și ale Legii nr. 85/1992, a moștenitorilor acestora sau cumpărătorilor subsecvenți

Inițiator - Primar

41. Proiect de hotărâre privind prelungirea contractelor de închiriere pentru locuințele realizate prin programele de construire de locuințe pentru tineri, construite prin Agenția Națională pentru Locuințe, destinate închirierii, ai căror titulari de contract au împlinit vârsta de 35 de ani, situate în Mangalia, str. Ion Budai Deleanu nr. 15, 17, 19 - blocurile OD1, OD2 și OD3;

Inițiator - Primar

42. Proiect de hotărâre privind aprobarea Planului Urbanistic Zonal și a Regulamentului de urbanism aferent P.U.Z. "Locuință P+2E, anexe gospodărești și împrejmuire teren", Str. Petru Maior, Nr. 22A, Municipiul Mangalia;

Inițiator - Primar

43. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului pentru racordarea la sistemul de gaze a imobilului situat în Municipiul Mangalia, Șos. Constanței, nr. 27, județul Constanța, în suprafață de 73mp, transmis în folosință gratuită Protoieriei Callatis;

Inițiator - Primar

44. Proiect de hotărâre privind emiterea acordului Consiliului Local Mangalia în vederea intervenirii asupra domeniului public, în vederea racordării la rețeaua de canalizare a imobilului situat în Municipiul Mangalia, Str. Dobrogei, Nr. 15, Lotizarea A, Lot. 318, jud. Constanța;

Inițiator - Primar

45. Proiect de hotărâre privind rectificarea titlului de proprietate nr. 43/22.01.1983;

Inițiator - Primar

46. Proiect de hotărâre privind aprobarea majorării suprafeței ce face obiectul contractului de concesiune nr. 141 din 09.08.1999, beneficiar S.C. LUCKY L&C S.R.L., conform măsurătorilor cadastrale;

Inițiator - Primar

47. Proiect de hotărâre privind aprobarea majorării suprafeței de teren ce face obiectul contractului de închiriere nr. 2791/10.09.2008, beneficiar Cioclu Teodora;

Inițiator - Primar

48. Proiect de hotărâre privind completarea și modificarea Hotărârii Consiliului Local Mangalia nr. 272 din 31.04.2013;

Inițiator - Primar

49. 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: 25.10.2016



**vizat pentru legalitate
Secretar Municipiu
Petrina Boiță**

Cupa „Sakura” la Karate

1 noiembrie 2016 12:41

Duminică 30.10.2016 la Sala de Jocuri Sportive din Complexul „Tomis”, din Constanța, se va desfășura ediția a-III-a 2016 a Cupei „Sakura” la Karate „Kyoukushin” (la probele de Kata și Kumite), Kung-Fu (la probele de „Light-Fighting Sanda”, „Erjie-Gun Fight” și „Total-Contact Fighting”) și Kick-Boxing, la individual.

Cupa este organizată pentru copii 4-5 ani, 6-7 ani, 8-9 ani, 10-11 ani, 12-13 ani, cadeți 14-15 ani, juniori 16-17 ani și seniori 18-34 ani, la feminin și masculin. Categoriile de greutate sunt cele regulamentare, pentru fiecare probă.

La Cupă și-au anunțat participare cca. 110 sportivi din Constanța, Mangalia, Cernavodă, Murfatlar, Agigea, Tulcea, Galați și Tîrgoviște, din cluburi de Karate „Kyoukushin”, Karate „Ashihara”, Kung-Fu și Kick-Boxing.

Programul Cupei:

Duminică 30.10.2016:

-13.00-13.15: -Deschiderea oficială.

-13.15-15.00: -Suprafața 1: meciuri la „Light-Fighting Sanda” și „Total-Contact Fighting.

-Suprafața 2: meciuri la Karate „Kyoukushin”.

-15.00-17.00: -Suprafața 1: meciuri la „Erijie-Gun Fight”.

-Suprafața 2: meciuri la Karate „Kyoukushin” și la Kick-

Boxing.

-17.00-17.30:

-Festivitatea de premiere.

-17.30:

-Închiderea concursului.

Pizza cu piele de porc, aromă de fum și alte bazaconii. Pizza cu 15 E-uri poloneze!

1 noiembrie 2016 12:41



Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat 16 tipuri de pizza congelată în vederea realizării unui studiu privind calitatea acestora. 81% dintre sortimentele de pizza analizate sunt importate din țări ca Germania, Franța și Polonia! Studiul privind calitatea pizzei

face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Hrană sănătoasă – o investiție pe termen lung în sănătatea noastră". Prin această campanie, Asociația Pro Consumatori (APC) trage un semnal de alarmă cu privire la denaturarea legală a unor produse realizate în baza unor rețete tradiționale și, totodată, promovează un stil de viață sănătos, atrăgând atenția în privința unor produse alimentare bogate în grăsimi/ acizi grași saturați, zaharuri, sare și aditivi alimentari cu un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor. Studiul a fost realizat de către o echipă de

experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

Pizza este un termen **latin**, apărut în secolul IX, care înseamnă „pâine plată”. Termenul poate proveni fie din cuvântul grec "pikte" (însemnând „cocă frământată”), care în latină a devenit "picta" și ulterior "pitta", așa cum a fost și este cunoscut și în limba română (pită = pâine), fie din termenii latinești "pinsa" (= a bate aluatul, de exemplu) sau "picea" (închiderea la culoare a preparatului în cuptor).

Dintre numeroasele definiții date pizzei și aprecieri făcute de cunoscătorii în domeniu, aproape toate arată că atât de răspândita *pizza* (pron. *pița*):

1. este un produs /fel de mâncare de origine italiană;
2. este un produs de formă rotundă (prin tradiție, dar și de alte forme), plat și subțire, ca o plăcintă (cum este considerat în unele țări, cu termenul englezesc *pie* –pron. *pai*);
3. este alcătuit din două straturi, unul din (aluat de) pâine și altul din ingrediente – neapărat roșii / suc de roșii și brânză (numit englezește *topping* – partea de sus, termen acceptat peste tot în lume);
4. este copt la cuptor;
5. se consumă caldă sau rece, asociată cu un vin sec – roșu, ca italienii, sau alb.

La realizarea acestui studiu s-au avut în vedere următoarele obiective:

1. *Analiza ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.*
2. *Analiza informațiilor nutriționale.*
3. *Identificarea substanțelor chimice și a 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.*
4. *Identificarea unei alternative la pizza industrială:*

pizza realizată în casă.

5. *Analiza ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.*
1. ***Analiza ingredientelor folosite la fabricarea acestui tip de produs pentru prezentarea unor puncte de vedere.***

Principalul component al pizzei este blatul, preparat prin coacere din aluat de pâine. **La 94% dintre sortimentele de pizza analizate nu se menționează tipul de făină folosită la realizarea blatului!** ***Ingredientele pentru aluat sunt cele cunoscute:*** făină de grâu, drojdie, apă, sare (și ulei). Întâi se prepară aluatul, care se lasă la dospit, se mai frământă și se întinde subțire într-o tavă, se lasă la crescut, apoi se adaugă ingredientele (întâi un strat subțire de suc de roșii – sau chiar felii subțiri de roșii ori felii uscate -, pe urmă celelalte ingrediente) și se dă la cuptor, încins viguros mai devreme. Pizza este gata când ingredientele (toppingul) capătă semne de coacere. Față de această schemă de bază sunt și alte variante, cu unele modificări referitoare la grosimea stratului, ordinea operațiilor ș.a.m.d. Grosimea stratului grupează blaturile în trei categorii: subțiri (circa 5 mm), medii (5-10 mm) și groase (peste 10 mm), ultimele numite și „umplute”. În SUA, două tipuri sunt dominante: New York (cu blat subțire și crustă) și Chicago (cu blat gros / adânc, „deep-dish”, pizza „umplută”).

Ingredientele pentru umplură (toppingul) conțin câteva elemente „standard”, folosite la variantele tradiționale, respectiv: roșii (suc, pulpă zdrobită, felii de roșii proaspete, felii de roșii uscate), ulei (de măsline, de rapiță, de floarea soarelui etc.), brânză (pentru pizza napolitană originală se folosea la început numai mozzarella din lapte de bivoliță, treptat au fost folosite tot mai multe sortimente de brânzeturi

diverse, de regulă brânzeturi cu pastă fermă, grase) și condimente.

În afară de ingredientele menționate mai sus, în sortimentele de pizza analizate s-au identificat: brânză Edam, brânză Maasdam, brânză mozzarella, carne de vită fiartă, jambon fiert, salam calabrez, salam afumat de porc, salam Pepperoni, șuncă de porc aburită, aromă, untură de porc, proteine vegetale hidrolizate, caramel, dextroză, maltodextrine, suc de lămâie, sirop de glucoză, amidon de grâu, amidon din cartofi, amidonuri modificate, griș de grâu dur, extract din malț de orz, extract de rozmarin, gluten de grâu, făină de grâu pregelatinizată, fibre de grâu, păstârnac, dovlecel, ceapă prajită, ceapă la grătar marinată, oțet din alcool, lapte praf integral, zer dulce praf, făină de malț prăjită, maia de grâu uscată.

2. Analiza informațiilor nutriționale.

0 porție de pizza, adică 150 de grame, conține până la 2,3 grame de sare!

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 pizza variază între 633 kcal și 1037 kcal. Conform datelor furnizate de **Societatea de Nutriție din România**, un copil cu vârsta cuprinsă între 13 și 15 ani are nevoie zilnic de 2490 kcal. În situația în care ar consuma o pizza ar asimila aproape jumătate din necesarul de energie pentru o zi, fapt ce poate duce la depășirea cu mult a necesarului de calorii pentru o zi, având în vedere și aportul energetic de la celelalte mese din timpul zilei. În felul acesta se explică statistica îngrijorătoare cu privire la valoarea ridicată a colesterolului în randul copiilor, astfel 1 din 25 de copii din România au colesterolul ridicat, față de media europeană

unde numai 1 din 200 de copii au valoarea colesterolului ridicat. Totodată, în România, unul din doi copii are probleme cu greutatea, fiind supraponderal sau obez, principala cauză fiind alimentația nesănătoasă.

Conținutul de carbohidrați per pizza variază între 43 grame și 112,2 grame, în timp ce cantitatea de zahăr adăugat variază între 12,07 și 22,44 grame.

Conținutul de sare per 100 grame produs din produsele analizate variază între 0,86 grame și 1,33 grame.

Greutatea netă a unei pizza variază între 300 grame și 440 grame. Deci, dacă consumăm o pizza putem asimila între 3,35 grame sare și 5,85 grame sare. Un adult are nevoie de 1,6 grame de sodiu zilnic, pe care și-l procură dintr-o linguriță rasă de sare (5 grame de sare) . 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.

Cantitatea de lipide per pizza variază între 20,7 grame și 49,4 grame, iar conținutul de acizi grași saturați dintr-o pizza variază între 5,85 grame și 17 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.

Cantitatea de proteine per pizza variază între 19,4 grame și 38 grame.

În concluzie, pizza este un produs hipercaloric și hipersodic!

3. Identificarea substanțelor chimice și a 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 16 sortimente de pizza analizate s-au identificat următoarele categorii de substanțe chimice și aditivi alimentari, după cum urmează: aromă de fum, arome, glutamat monosodic, azotat de sodiu, sorbat de potasiu, acid citric, polifosfați, trifosfați, difosfați, ascorbat de sodiu, acid ascorbic, nitrit de sodiu, nitrat de sodiu, eritorbat de sodiu, glucono-delta-lactona, carmine, stearoil-2-lactilat de sodiu, izoascorbat de sodiu și acetat de sodiu.

În ceea ce privește prezența aditivilor de mai sus în sortimentele de pizza analizate, situația se prezintă astfel:

- 81% din sortimentele de pizza analizate conțin aditivi alimentari, adică E-uri, de la 2 aditivi alimentari până la 15 aditivi alimentari;
- 63% din sortimentele de pizza analizate conțin nitrit de sodiu;
- 44% din sortimentele de pizza analizate conțin fosfați (difosfați, trifosfați și polifosfați);
- 44% din sortimentele de pizza analizate conțin ascorbat de sodiu;
- 38% din sortimentele de pizza analizate conțin acid ascorbic;
- 25% din sortimentele de pizza analizate conțin eritorbat de sodiu;
- 19% din sortimentele de pizza analizate conțin aroma de fum;
- 13% din sortimentele de pizza analizate conțin coșenilă;
- 13% din sortimentele de pizza analizate conțin glutamat monosodic;
- 13% din sortimentele de pizza analizate conțin sorbat de potasiu;

4. **Identificarea unei alternative la pizza industrială: pizza realizată în casă.** Se poate face pizza sănătoasă acasă? Și la această întrebare, **răspunsul este afirmativ.** Cu câteva condiții: să avem minime posibilități pentru prepararea hranei – o bucătărie, un cuptor, un frigider, câteva ustensile, voință și minime abilități practice absolut necesare.

O primă etapă presupune informarea, mult facilitată de mulțimea informațiilor (pe Internet, de exemplu). Mai trebuie învățate câteva lucruri despre achiziția materiilor prime sigure, neviciate, adică recunoașterea semnelor de nesiguranță, înțelegerea informațiilor de pe etichete, cunoașterea câtorva cerințe de păstrare și folosire a materiilor prime alimentare și a alimentelor. Pentru că toate produsele alimentare industriale conțin mari cantități de aditivi, putem prepara unele din acestea: dacă nu avem cum prepara singuri făina, vom merge în magazin să cumpărăm făină integrală, dar un suc de roșii adevărat putem prepara din roșii proaspete. La fel procedăm cu celelalte ingrediente: nu putem prepara uleiul pe care îl dorim, dar o brânză adevărată putem alege, și tot de noi depinde achiziționarea de fructe și legume proaspete (dacă nu am știut, putem afla și reține că legumele și fructele proaspete aduse din alte țări sunt aproape fără excepție tratate chimic sau radiologic să reziste mai mult timp) și sunt transportate la frig (prilej cu care își pierde mare parte din caracteristicile valoroase – dulceața, aroma, gustul etc.). Conținutul de sare, care este totdeauna mare în alimentele realizate industrial, pentru a le spor conservabilitatea, poate fi administrat limitat la gustul nostru ori la rigorile pe care trebuie să le respectăm când avem o afecțiune a sănătății care ne prescrie consumul de sare. De asemenea, conținutul de zahăr (trebuie știut că aproape nu există produs alimentar din oferta contemporană care să nu aibă zahăr adăugat) poate fi bine controlat când preparăm pizza în

casă.

„În România, găsim pizza pe toate drumurile, dar acest fel de mâncare este în fapt o bucată mare de pâine „cu de toate”. Tocmai de aceea acest fel de mâncare este asociat cu mâncarea nesănătoasă, pentru că noi îl facem să fie nesănătos. Timpul, sau mai precis lipsa lui, ne duce către a mânca pe fugă și a face aproape totul pe fugă, dar mâncarea „Fast Food” poate fi și sănătoasă, dacă vom combina corect alimentele și vom vedea în ele nutrienții. Pizza nu înseamnă nici pe departe ceea ce mâncăm noi în restaurante sau din cutie. Pizza poate fi un fel de mâncare sănătos, dacă folosim ingredientele potrivite și înțelegem ca fiecare fel de mâncare are istoria lui. Este important să știm ceea ce mâncăm, pentru că altfel ne trezim cumpărând „boala la cutie” în loc de hrană și nutrienți. Citiți eticheta produselor pe care le consumați și începeți să vă hrăniți, nu să vă „umpleți mațul”. **„ Florin Ioan Bălănică, Specialist în medicina personalizată, nutriție și nutrigenomică, Fondator al „Școlii pentru Sănătate și Longevitate”, Membru al „Academiei Americane de Nutriție și Dietetică”, Reprezentant pentru România al „Organizației Europene pentru Medicina Stilului de Viață” (ELMO).**

„Pizza congelată realizată în sistem industrial, în cele mai multe situații, nu mai are nimic în comun cu pizza tradițională. La pizza industrială, compoziția blatului diferă de cea a pizzei tradiționale (făină integrală, apă, drojdie, ulei de măsline și sare), iar aceasta preia și încărcătura chimică a ingredientelor folosite pe post de topping. Pizza industrială este un produs hipercaloric cu un conținut ridicat de acizi grași saturați, carbohidrați, sare și aditivi alimentari. Acest produs trebuie consumat cu moderație de către adulți și ocazional de către copii. Analizați cu atenție

ingredientele, nu vă lăsați înșelați de denumirile cu elemente de tradiționalitate, gen coaptă pe piatră sau pre-coaptă la cuptor cu lemne! Din păcate, acest produs, din cauza notorietății de care se bucură și a accesibilității date de preț, este achiziționat de către unii părinți și oferit, în mod constant, spre consum copiilor. Acest obicei se datorează faptului că acei părinți nu au cunoștințe elementare de nutriție care să-i ajute să facă alegeri în cunoștință de cauză pentru copiii lor.” **Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.**

Avarie RAJA în zona de nord a localității Poarta Albă și orașul Cernavodă

1 noiembrie 2016 12:41

Pentru remedierea unei avarii la conducta de 500 mm din zona podului rutier din localitatea Poarta Alba, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile astazi, 26 octombrie 2016, in intervalul orar 10,00 – 15,00. Sunt afectati consumatorii din zona de nord a localitatii.

Tot astazi, pentru realizarea unor lucrari de reabilitare a sistemului de hidranti de pe strada Dacia din orasul Cernavoda, lucrari realizate de reprezentantii Primariei Cernavoda, se opreste furnizarea apei potabile in intervalul

10,00 – 16,00. Sunt afectați consumatorii de pe strazile Dacia, Crisan, Mihai Eminescu și Nicolae Balcescu.

Ne cerem scuze față de abonații afectați de aceste lucrări de reparații și îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru remedierea situației și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Astăzi este Sfântul Mucenic Dimitrie, Izvorătorul de Mir

1 noiembrie 2016 12:41



Sf. Mare Mucenic Dimitrie, Izvorătorul de mir este prăznuit de către Biserica Ortodoxă în fiecare an pe 26 octombrie. Acesta a trăit pe vremea lui Dioclețian și Maximilian Galeriu, împărați faimoși ai Imperiului Român. Dimitrie era fiul voievodului din cetatea Tesalonicului. Acesta a fost botezat în taină, părinții săi temându-se de ceea ce ar fi putut păți atât ei, cât și copilul în acea perioadă în care păgânii persecutau creștinii.

Acesta a fost învățat despre Dumnezeu și creștinism într-o cameră ascunsă a palatului lor.

Sf. Mare Mucenic Dimitrie a cunoscut tainele sfintei credințe și tot ceea ce putea învăța despre Dumnezeu și despre Mântuitor, despre minunile pe care Dumnezeu le-a făcut și despre milostenia de care a dat dovadă de-a lungul vieții Sale. Aceste lucruri reprezintă începuturile lui Dimitrie în slujba lui Dumnezeu.

Pe măsură ce anii treceau, Dimitrie devenea tot mai înțelept. În momentul în care părinții acestuia s-au dus la Dumnezeu, el a rămas singur, moștenitor al averilor și al numelui.

Împăratul Maximian, auzind de moartea tatălui lui Dimitrie, îl cheamă pe acesta la el. Văzând faptul că este o persoană foarte înțeleaptă decide că Dimitrie ar trebui să devină voievod al cetății. Toți credincioșii din cetate s-au bucurat la auzul veștii și l-au întâmpinat cu mare bucurie. Dimitrie i-a îndrumat cu vrednicie și a adus pe calea cea dreaptă foarte mulți oameni.

Auzind faptul că Dimitrie este creștin, Maximian a devenit foarte mânios. Întorcându-se de la o bătălie împotriva sciților, Maximian ordona organizarea de praznice în fiecare cetate, în cinstea zeilor. Astfel, împăratul ajunge la Tesalonic unde îl întreabă pe Dimitrie dacă tot ceea ce auzise despre el este adevărat. Dimitrie, fără să stea pe gânduri, îi răspunde sincer și direct lui Maximian, mărturisindu-i că el este creștin. Răspunsul lui Dimitrie l-a enervat și mai tare pe Maximian, care ordona ca Dimitrie să fie închis în temniță până în momentul în care jocurile care erau date în cinstea venirii sale ar fi luat sfârșit.

Conform credinței populare, este foarte important să nu rămâi cu **datorii vechi** în această zi sfântă. Sfântul Dumitru este ziua în care toate socotelile sunt lichidate (chirii, împrumuturi), care au fost făcute cu șase luni în urmă, însă și încheierea altora noi.

Mai mult, de **Sfântul Dumitru**, servitorii se tocnesc pentru diverse treburi și se strică stânele. În unele zone, țăranii îl prăznuiesc pe Sfântul Dimitrie, Izvorătorul de mir, că fiind cel care a dat oamenilor vinul, folosit la Sfânta Împărtășanie.

Printre cele mai spectaculoase obiceiuri care se săvârșesc în ajun de Sâmedru sunt focurile vii. În ajunul sărbătorii, în

noaptea de 25 octombrie se ține „Focul lui Sâmedru”, moment în care oamenii obișnuiesc să aprindă focuri în curți sau pe dealuri, peste care copiii sar pentru a fi sănătoși iar tinerii să se căsătorească.

Conform tradiției, persoanele care sar peste flăcări vor fi sănătoși întregul an și feriți de necazuri, nenorociri și boli. Rolul focului este de a alunga atâtea fiarele, având și puteri roditoare, astfel încât după ce este stins oamenii obișnuiesc să arunce în grădină cenușă și cărbuni.

Femeile mai înaintate în vârstă, în special cele din mediul rural, obișnuiesc să împartă covrigi, nuci, mere, pâine, struguri și prune uscate tuturor celor care sar peste foc, conform calendarulortodox.ro.

De asemenea, în această zi se pomenesc și morții și se dă de pomană colivă de Sâmedru dar și colaci în formă de cruce.

Conform tradiției, Sanmedru era considerat patronul păstorilor care adaugă în cadrul superstițiilor un străvechi obicei care în regiunea Moldovei se practică și în zilele noastre. Pentru a putea vedea cum va fi iarnă care vine, păstorii obișnuiesc să își așeze cojocul pe iarbă în mijlocul oilor, așteptând să vadă care oaie se va așeza pe el. Dacă o oaie neagră se așează înseamnă că iarnă va fi una bună, în timp ce dacă se va culcă o oaie albă, iarnă va fi aprigă.

O altă datină prin care oamenii obișnuiau să vadă cum va fi vremea era mersul oilor în dimineață de Sfântul Dumitru. Dacă se va trezi prima oară o oaie albă și va merge spre sud iarnă va fi una grea, iar dacă se va trezi una neagră și va merge pe nord, iarnă va fi ușoară.

De sărbătoarea Sfântului Dumitru Izvorătorul de Mir se întâlnesc foarte multe obiceiuri frumoase și în alte regiuni ale țării de 26 octombrie.

De exemplu, în Bucovina, persoanele care vor semăna usturoiul

după Sanmedru vor avea parte anul viitor doar de pagubă. În regiunea Olteniei, oamenii cred că doar dacă vei respecta toate tradițiile acestei sărbători vei fi într-adevăr protejat de necazuri și primejdii. Oamenii de la țară obișnuiau să respecte aceste superstiții cu strictețe pentru a-și proteja animalele de lupi.

Tot astăzi se taie și coamă cailor tineri pentru că această să crească frumoasă. Totuși, de Sfântul Dumitru nu trebuie folosit piaptanul. În caz contrar vei atrage asupra ta necazuri și primejdii.

(realitatea.net)

Mâine are loc, la Moșneni, inaugurarea Bibliotecii „Iulia Andreea”

1 noiembrie 2016 12:41

Școala Gimnazială "George Coșbuc" 23 August
Structura Școala Gimnazială "Nicolae Iorga" Moșneni
GRĂDINIȚA P.N. MOȘNENI

INAUGURARE

JOI, 27 OCTOMBRIE 2016, ORA 12.00

**Asociația Umanitară
Iulia-Andreea Movilă**



*Citește! Numai citind mereu, creierul tău
va deveni un laborator nesfârșit de idei și imaginații*
MIHAI EMINESCU

BIBLIOTECA "IULIA ANDREEA" MOȘNENI

Vă invităm să participați joi, 27 octombrie 2016, ora 12.00 la inaugurarea Bibliotecii "Iulia Andreea" Moșneni situată în sala 3 a grădiniței din localitate. Biblioteca este rezultatul proiectului educativ "Cartea sufletului meu" (2014-2018), inițiat de prof. Iacob Magdalena și a devenit realitate cu sprijinul nemijlocit al Asociației Umanitare "Iulia Andreea Movilă" din Pecineaga.

ISJ Constanța a lansat proiectul "Voluntariatul în comunitatea ta!"

1 noiembrie 2016 12:41

Comunicat de presă

Astăzi, 25 octombrie 2016, la sediul Centrului Județean de Resurse și Asistență Educațională Constanța, s-a desfășurat conferința de presă privind lansarea proiectului Voluntariatul în comunitatea ta!

Proiectul este inițiat de Inspectoratul Școlar Județean Constanța, în colaborare cu CJRAE Constanța, Asociația Împreună pentru Viitor Constanța, Direcția Județeană pentru Sport și Tineret Constanța, AYG România, Radio România Constanța și 11 organizații nonguvernamentale din județul nostru, după cum urmează:

- Asociația Scutul Cinegetic
- Asociația pentru Promovarea Egalității între Tineri ADAPTO
- Asociația de Psihologie și Resurse Educaționale Alpha PsihoMed
- Asociația Make Sense
- Fundația Givanni Bosco
- Organizația Ecologistă Mare Nostrum
- Asociația Grupurilor Locale de Tineret „Tineri Mereu” Filiala Constanța
- Comitetul Național Român pentru Drepturile Copilului Constanța
- Fundația CADI Eleutheria
- Asociația Împreună pentru Viitor Constanța
- CREPS CONSTANȚA.

Ideea proiectului a fost aceea de a aplica o analiză de nevoi în rândul liceenilor din clasele a X-a și a XI-a (chestionare elaborate de specialiștii din cadrul CJRAE Constanța) din patru zone ale județului nostru (Băneasa- Ostrov, Cernavodă, Hârșova, Mangalia, Medgidia,) pentru stabilirea direcțiilor în care aceștia doresc să se dezvolte personal (ex. activități în direcția protecției mediului, interacțiuni cu specialiști pe tema scrierii de proiecte, strângeri de fonduri etc.).

Aceste direcții au fost preluate de ONG-urile înscrise și

dezvoltate în mici proiecte pe zonele respective. Colaborarea în implementarea proiectelor se dorește a fi în formula: elevi- voluntari (ONG-uri)- cadre didactice/unitate de învățământ pentru atingerea scopului proiectului: dezvoltarea personală a tinerilor din mediul rural și implicarea lor în activități de voluntariat în folosul comunității din care fac parte.

Obiectivele proiectului sunt:

- diversificarea activităților extrașcolare pentru elevii din cele 4 zone ale județului;
- valorificarea componentei de dezvoltare personală pe diverse direcții de interes;
- creșterea numărului de voluntari în rândul liceenilor din afara municipiului Constanța;
- crearea și consolidarea unei rețele de comunicare și colaborare între unitățile de învățământ și ONG-urile din județul nostru;
- înregistrarea unei schimbări în comunitate prin activitățile specifice de voluntariat (ex. amenajarea unui spațiu verde, atragerea de fonduri etc.).

Proiectul a fost inițiat din luna mai 2016, urmărindu-se o eșalonare a activităților principale astfel:

- mai – iunie 2016 – analiza de nevoi prin aplicarea chestionarelor- specialiștii CJRAE;
- iunie – septembrie 2016 – realizarea portofoliului de proiecte cu propunerile depuse de ONG-uri;
- octombrie 2016 – lansarea oficială a proiectului;
- octombrie 2016 – iunie 2017- derularea proiectului;
- iunie 2017- încheierea/ evaluarea/ diseminarea.

“Voluntariatul este o componentă esențială a formării și dezvoltării personale a elevilor. Această necesitate de derula activității voluntare este conștientizată din ce în ce mai bine de către tinerii liceeni. Așadar, prin acest proiect, am dorit să creăm pentru aceștia oportunitatea de a se forma în direcțiile pe care și le doresc, alături de partenerii noștri, în medii sociale în care, accesul organizațiilor nonguvernamentale a fost mai puțin accentuat.

Mulțumim partenerilor care s-au alăturat acestei inițiative și ne dorim ca proiectul- în sine- să se constituie ca o pilotare pentru anul următor școlar când, în urma analizării rezultatelor să putem să demonstrăm sustenabilitatea pe termen lung a acțiunilor noastre comune”- Inspector Școlar General, prof. Zoia- Gabriela Bucovală.