

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

27 aprilie 2018 10:24

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

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

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

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

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

În acest fel, D.N.A. răspunde cerinței de informare a opiniei publice asupra întregului proces penal în cazuri de mare

corupție, inclusiv asupra finalității dosarelor trimise spre judecare.

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

27 aprilie 2018 10:24

✖ 4 din 10 mititei conțin arome sintetice!

3 din 10 mititei sunt colorați cu carmin!

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

4 din 10 cârnați sunt colorați cu carmin!

Muștar îndulcit cu sucraloză!

4 din 10 tipuri de muștar conțin făină de grâu!

Maioneză cu 2 conservanți!

7 din 10 tipuri de maioneză conțin EDTA!

Ketchup cu aromă de tomate!

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

Pâine cu aminoacizi din unghii și păr!

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

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

La fabricarea mititeilor analizați s-au folosit următoarele ingrediente: carne de porc, carne de vită, carne de oaie, carne de caprioară, carne de cerb, carne de urs, piept pui cu piele, pulpe pui cu piele, slănină, seu de vită, apă, sare, sare iodată, sare de mare neiodată, chimion, ardei iute, cimbru, coriandru, enibahar, boia iute, boia dulce, chimen, piper, extract de boia de ardei, usturoi, usturoi deshidratat granulat, nucșoară, ceapă, pătrunjel, maghiran, dextroză, maltodextrină, zahăr, hidrolizate proteice vegetale, supă de vită, supă de oase de vită, ulei de floarea soarelui, fibră de soia, fibre vegetale, arome, aromă de fum, ascorbat de sodiu, acid ascorbic, acetat de sodiu, acid citric, carmin, nitrat de potasiu, bicarbonat de sodiu, carbonați de sodiu, lactat de sodiu, izoascorbat de sodiu, procolor, superfrich și monoglutamat de sodiu.

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

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

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

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

Ketchup-ul este un sos dulce sau picant preparat din suc de roșii, câteodată legume (ceapă, țelină, ardei capia), oțet și mirodenii (boia iute sau dulce, piper, busuioc, usturoi, frunze de dafin etc).

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

sirop de glucoză-fructoză.

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

Pâinea reprezintă produsul obținut prin coacerea unui aluat dospit, preparat doar din patru ingrediente: făină (de grâu sau secară, eventual în amestec cu alte făinuri de cereale, de leguminoase sau de cartofi), drojdie de panificație, sare de bucătărie și apă. Dicționarul explicativ al limbii române definește cuvântul „pâine” ca fiind un „aliment de bază al omului”, reprezintă baza hranei zilnice a românului, un simbol al „hranei vieții”, de aceea fabricarea pâinii trebuie să constituie o preocupare esențială, de interes național. În afara tipurilor de făinuri din cereale, în compoziția sortimentelor de pâine feliată analizată, s-au identificat și alte ingrediente precum: margarina, ulei vegetal de palmier, zahăr, făină de soia, făină de fasole, fibre vegetale, glucoză, fibre de citrice, lapte praf, sirop de glucoză, zer praf, ulei vegetal (nu se menționează tipul), ulei de rapiță, amidon de porumb, făină de orez, făină de porumb, gluten, grăsimi vegetale nehidrogenate, fulgi de cartofi, acid ascorbic, acid sorbic, diacetat de sodiu, carbonat de calciu,

cisteină, esteri ai acidului diacetiltartric cu mono și digliceride ale acizilor grași, propionat de calciu, stearoil 2 lactilat de sodiu, fosfat monocalcic, gumă de guar, gumă de xantan, hidroxipropilmetilceluloză, mono și digliceride ale acizilor grași, acid tartric, glicerină, citrat de lecitină, esteri ai glicerolului cu acidul acetic și acizi grași.

„Consumatorii se așteaptă ca eticheta să reflecte cu exactitate conținutul și calitatea produsului, lucru care nu se întâmplă în cele mai multe situații. La alegerea unei caserole de mici trebuie să se aibă în vedere pe de o parte conținutul de carne/cărnuri de pe etichetă, care ar trebui să depășească 85% din conținutul caserolei, iar pe de altă parte celelalte ingrediente din compoziție. Trebuie să evitați acei mici care au în compoziție arome, aromă de fum și aditivii alimentari, precum: glutamatul monosodic, nitratul de potasiu, acidul citric, citratul de sodiu și izoacorbatul de sodiu. Totodată, trebuie evitați mititeii cu adaos de zahăr, ulei vegetal, hidrolizate proteice vegetale, fibre vegetale și fibra de soia, care împreună cu aditivii alimentari maschează calitatea scăzută a cărnurilor folosite în rețeta respectivă. Din păcate, cârnații comercializați în hipermarketuri și în magazinele producătorilor de produse din carne, cu mici excepții, nu mai au nimic din consistența, savoarea, gustul și elementele nutritive ale acestui tip de produs așa cum era fabricat în urmă cu câteva decenii. Dintr-un preparat cu o structură consistentă care se obținea numai din cărnuri de porc, oaie, capră și vită de calitate I, slănină de porc, condimente naturale și sare, astăzi, cele mai multe tipuri de cârnați, conțin carne separată mecanic, proteină animală, extracte vegetale, hidrolizate proteice vegetale, fibre vegetale, uleiuri vegetale, amidon, soia, apă și chimicale din belșug. La alegerea unui tip de cârnați trebuie să aveți în vedere atât cantitatea de carne din respectivul produs, cât și principalii nutrienți menționați în declarația nutrițională, respectiv cantitatea de proteine, grăsimi/acizi grași saturați și conținutul de sare. Recomand evitarea acelor sortimente de

cârnați care au în compoziție aditivi alimentari, precum monoglutamatul de sodiu, caragenanul, carminul și nitritul de sodiu. Maioneza tradițională are foarte puține ingrediente în comun cu maioneza industrială care este un amestec din apă, ulei de rapiță, amidon, acid citric, conservanți, EDTA și arome. Înlocuirea făinii de muștar cu făina de grâu nu face altceva decât să modifice aroma și gustul caracteristic dat acestui produs de către boabele de muștar. La alegerea unui ketchup trebuie să aveți în vedere ingredientul principal din acest produs, și anume cantitatea de roșii/tomate care se poate regăsi sub forma de roșii/pastă de tomate/pulpă de tomate/concentrat de tomate/piure de tomate. Este important să evităm ketchup-ul care are în compoziție aditivi alimentari, cum ar fi acidul citric, sorbatul de potasiu, benzoatul de sodiu, sucraloza, acesulfam de potasiu, adipat de diamidon acetilat și aromele sintetice. Mărcile de ketchup, care sunt dezechilibrate din punct de vedere nutrițional prin conținutul ridicat de sare și zahăr adăugat, nu trebuie consumat de către copii și persoane cu afecțiuni cardiovasculare, diabet și boli metabolice. Pâinea feliată este un produs care, în cele mai multe situații, nu mai are nimic din gustul și savoarea pâinii tradiționale. În compoziția ei există ingrediente care au denaturat rețeta acestui produs, cum ar fi: margarina, uleiul de palmier, făina de fasole, făina de soia, fibrele de citrice etc, la care se adaugă aditivi alimentari din belșug. Recomand consumatorilor să consume pâine neagră, pâine integrală și pâine graham, realizată numai din cele 4 tipuri de ingrediente (făină neagră/făină integrală/făină graham, apă, drojdie și sare), deoarece numai așa pot beneficia de substanțe minerale (calciu, fosfor și fier), fibre, vitamine din complexul B (B1, B2 și B6) și vitamina PP. Totodată, le sugerez să cumpere pâine numai după o atentă verificare a ingredientelor și să fie circumspecți la anumite mențiuni nutriționale și de sănătate, care apar pe ambalajul unor produse de acest tip. Consumatorii trebuie să evite alimentele cu aditivi, deoarece creează mari probleme de sănătate pe termen lung. Aceștia au

numai un rol tehnologic, „acoperă” calitatea scăzută a ingredientelor principale, creând percepții false privind anumite caracteristici organoleptice, cum ar fi aspectul, prospețimea, culoarea, gustul și aroma. Alte aspecte la fel de importante de urmărit sunt termenul de valabilitate și condițiile de păstrare pe perioada valabilității.” conf. univ. dr. Costel Stanciu, președintele APC.

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

27 aprilie 2018 10:24

Ca urmare a adresei DSP nr.8589 din data de 26.04.2018 referitoare la scăderea morbidității prin afecțiuni respiratorii acute, gripă și SARI, conducerea SCJU “Sf. Apostol Andrei” Constanța anunță revenirea la programul inițial de vizită.

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

Luni- vineri: 13:30- 20:00

Sâmbătă: 11:00- 20:00

Duminică: 11:00- 20:00

Sărbători Legale: 11:00- 20:00

Terapie intensivă zilnic: 13:30 – 14:30

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

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

Reguli de efectuare a vizitei:

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

Șoferi beți, trași pe dreapta de polițiștii rutieri

27 aprilie 2018 10:24

În cursul acestei dimineți, polițiștii din cadrul Serviciului Rutier au depistat un bărbat, de 46 de ani, din localitatea Eforie Nord, care a condus un autoturism pe strada Câmpinei

din localitatea Techirghiol, fiind sub influența băuturilor alcoolice.

Ieri, 26 aprilie a.c., polițiștii din cadrul Postului de Poliție Independența au depistat un bărbat, de 38 de ani, care a condus o autoutilitară pe raza localității Plopeni, județul Constanța, fiind sub influența băuturilor alcoolice. Polițiștii au condus persoana în cauză la spitalul Municipal Mangalia pentru prelevarea de probe biologice, în vederea stabilirii alcoolemiei în sânge.

În cauze, polițiștii constănțeni au întocmit dosare penale.

Elevii Colegiului Economic Mangalia se opun vehement mutării în spațiile improprii de la Bănescu!

27 aprilie 2018 10:24

CONSILIUL SCOLAR AL ELEVILOR DE LA COLEGIUL ECONOMIC MANGALIA, PRIN REPREZENTANTII SAI, VA ADUC LA CUNOSTINTA URMATOARELE ASPECTE:

- Nu suntem de acord cu mutarea institutiei de invatamant ai caror elevi sunt in nicio alta locatie decat cea actuala. Elevii de azi nu pot decide in numele elevilor de maine. Vrem o scoala, nu o idee!
- Elevii de azi nu pot accepta faptul ca, inainte de fi consultati, reprezentantii primariei au hotarat sa distribuie in mass-media informatii menite sa le perturbe activitatea si sa ii supuna unui stres nejustificat.
- Elevii CEM va aduc la cunostinta faptul ca si liceenii de la

COLEGIUL ECONOMIC AU STATUT DE ELEV, REGLEMENTAT LEGISLATIV
PRIN STATUTUL ELEVILOR DIN LEGEA EDUCATIEI 1/ 2011;

– deoarece consideram ca ni s-au incalcat drepturile intr-un mod evident va aducem la cunostinta urmatoarele articole din Statutul elevilor care poate v-au scapat:

Art. 1.

(1) Prezentul statut reglementează drepturile și îndatoririle beneficiarilor primari ai educației, denumiți în continuare elevi, înmatriculați în unitățile de învățământ de stat, particular sau confesional din România.

* Consideram ca suntem descriminati atunci cand ne numiti liceeni, iar pe colegii nostri mai mici ii numiti COPII,
SUNTEM CU TOTII ELEVI SI AVEM ACELEASI

DREPTURI

Art. 4.

Învățământul preuniversitar este centrat pe elev. Toate deciziile majore sunt luate prin consultarea reprezentanților elevilor, respectiv a Consiliului Național al Elevilor și a altor organisme reprezentative ale elevilor, precum și prin consultarea obligatorie a reprezentanților federațiilor sindicale, a beneficiarilor secundari și terțiari, respectiv a structurilor asociative reprezentative ale părinților, a reprezentanților mediului de afaceri, a autorităților administrației publice locale și a societății civile.

*Consideram ca trebuia sa fim primii consultati, inainte de oferirea catre media a oricarei informatii menite sa ne afecteze.

(4) Elevii au dreptul să își desfășoare activitatea în spații care respectă normele de igienă școlară, de protecție a muncii, de protecție civilă și de pază contra incendiilor în unitatea de învățământ.

*CONSIDERAM CA LOCUL IN CARE NE DUCETI NU NE OFERA SIGURANTA SI VA CEREM INSISTENT SA NE OFERITI DATE CONCRETE IN ACEST SENS.

x) dreptul de a opta, conform legii, pentru tipul și forma de învățământ pe care le vor urma și să aleagă parcursul școlar

corespunzător intereselor, pregătirii și competențelor lor;
*AM ALES COLEGIUL ECONOMIC PENTRU BAZA MATERIALA, PROFILUL PE CARE IL ARE SI ZONA IN CARE ESTE PLASAT.

y) dreptul la educație diferențiată, pe baza pluralismului educațional, în acord cu particularitățile de vârstă și cu cele individuale. Elevii cu performanțe școlare deosebite pot promova 2 ani de studii într-un an școlar.

VA INFORMAM CA:

Art. 10. –

Elevii beneficiază de următoarele drepturi de asociere:

a) dreptul de a forma, adera și participa la grupuri, organizații, structuri sau mișcări care promovează interesele elevilor, inclusiv la grupuri și organizații non-formale, economice, sociale, recreaționale, culturale sau altele asemenea, în condițiile legii;

b) dreptul la protest, în condițiile prevăzute de legislația în vigoare, fără perturbarea orelor de curs.

Presedinte, ANDRA GORGHIU

Ședință de îndată la primărie!

27 aprilie 2018 10:24



Primarul Municipiului Mangalia

DISPOZIȚIA NR. 474
privind convocarea Consiliului Local al Municipiului Mangalia
în ședința de îndată din data de 26.04.2018

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU**,

Având în vedere:

• art.39, alin.(4) din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

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

DISPUN :

Art.1 Convocarea membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia în ședință de îndată, din data de **26.04.2018** la ora **18:00**, în sala de ședințe a Consiliului Local din cadrul Primăriei Municipiului Mangalia, având următoarea:

ORDINE DE ZI

1. Proiect de hotărâre privind alegerea președintelui de ședință al Consiliului Local Mangalia pentru următoarele 3 luni;

Inițiator - Primar

2. Proiect de hotărâre privind aprobarea organigramei și statului de funcții ale Spitalului Municipal Mangalia;

Inițiator - Primar

3. Proiect de hotărâre privind transformarea unor posturi din statul de funcții al Spitalului Municipal Mangalia;

Inițiator - Primar

4. Proiect de hotărâre privind aprobarea structurii organizatorice a Spitalului Municipal Mangalia;

Inițiator - Primar

5. Proiect de hotărâre privind aprobarea organizării rețelei școlare de stat și particulare pe teritoriul administrativ al municipiului Mangalia în anul școlar 2018-2019;

Inițiator - Primar

6. Proiect de hotărâre aprobarea "Regulamentului pentru organizarea serviciilor publice de salvare acvatică - salvamar și posturi de prim ajutor pe plajele cu destinație turistică din municipiul Mangalia și stațiunile Saturn, Venus, Cap Aurora, Jupiter, Neptun și Olimp";

Inițiator - Primar

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: 26.04.2018

**PRIMAR,
RADU CRISTIAN**



**vizat pentru legalitate
Secretar Municipiu
Cabuz Andreea**

Atentat la viața locuitorilor din zona M.I. Dobrogeanu? Clădiri dezafectate, gata să se prăbușească

27 aprilie 2018 10:24



La începutul acestui an, printr-o decizie a Consiliului Județean Constanța, două imobile aflate într-o avansată stare de degradare, din Mangalia, erau preluate de la Consiliul Local. Consilierii județeni constatau, astfel, că imobilele – Baraca H

și Grădinița pentru Romi din cartierul Barăci, nu au fost gestionate așa cum se cuvine de către administratorii lor. Baraca H, la fel ca surorile ei aflate în aceeași zonă a groazei, stătea să cadă pe familiile care se aciuaseră în interior, în timp ce grădinița socială, construită special, în 2007, pentru educarea copiilor de etnie romă, ajunsese o umbră fantomatică a vechii clădiri, niciodată utilizată în scopul pentru care fusese ridicată.

Cele două clădiri ar fi urmat ca, o dată preluate de Consiliul Județean, să fie transformate în Centru de zi și de recuperare

(grădinița socială fiind trecută în administrarea Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Constanța) și în amenajarea a două case de tip familial (Baraca H).

Iată că, între timp, numărul mare de evacuări făcute de executorii judecătorești, precum și demolarea construcțiilor improvizate din zonă, au golit Baraca H. Aceasta a devenit, peste noapte, raiul hoților de fier vechi și de cărămizi. În câteva săptămâni, baraca aproape că a dispărut, în locul ei rămânând doar moloz, mizerie, câțiva pereți și coșuri de fum, gata să se prăbușească în capul copiilor, care se joacă, fără a ține cont de pericolul care îi pândește. Între timp, deși preluată de CJC, Grădinița continuă să se degradeze: imobilul nu mai are nici uși, nici ferestre, iar interiorul a devenit locul de joacă preferat a copiilor din zonă.

Pe această cale tragem un semnal de alarmă atât autorităților publice din Mangalia, care nu pot pretinde că nu cunosc problema, cât și responsabililor de la județ, văduviți de una dintre clădirile preluate de la Consiliul Local. UPDATE: Reprezentanții Direcției Generale de Asistență Socială și Protecția Copilului Constanța ne-au declarat că sunt, deja, în plin proces pentru obținerea tuturor avizelor în vederea demolării imobilului dezafectat, după care vor igieniza zona.



Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de 1 Mai

27 aprilie 2018 10:24

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților că, în zilele de 30 aprilie și 01 mai 2018, dispeceratul, echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și de preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către numărul de telefon al dispeceratului – 0241/924 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să

poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care își va modifica programul de lucru în această perioadă este cel al casieriilor RAJA. Astfel, abonaților interesați să își achite facturile la apă potabilă și canalizare le facem cunoscut faptul că, în zilele de luni, 30 aprilie și marți, 01 mai 2018, casieriile RAJA vor fi închise.

Începând de miercuri, 02 mai 2018, toate casieriile RAJA își vor relua programul normal de lucru, acestea fiind deschise inclusiv sâmbătă, 05 mai 2018.

Contul meu RAJA – un nou serviciu online adresat tuturor abonaților

27 aprilie 2018 10:24

Pentru că timpul este extrem de prețios pentru clienții noștri, depunem permanent eforturi să venim în întâmpinarea nevoilor acestora cu servicii variate, actuale și de calitate.

Începând din luna aprilie, RAJA SA a pus la dispoziția abonaților săi platforma on-line Contul meu RAJA. Este vorba despre un pachet Cont Client complet, sigur și ușor de utilizat, 24 de ore din 24, 7 zile din 7.

Prin contul de client abonații, indiferent de calitatea juridică, au acces, direct și rapid, la informații despre facturile emise, ultimele plăți procesate sau consumul de apă, toate gestionate dintr-un singur loc și numai la un clic

distanță.

Facilitățile pe care le aduce noul serviciu online sunt:

- achitarea, rapid și fără un comision suplimentar, a facturilor pentru serviciile de apă potabilă și de canalizare;
- accesul la istoricul de plăți;
- vizualizarea facturilor imediat ce au fost emise, cu posibilitatea de descărcare și de imprimare a acestora;
- verificarea și transmiterea indexului contorului de apă on-line;
- informații asupra modalității și a perioadei de citire a consumului.

Plățile efectuate sunt actualizate pe platforma Contul meu RAJA în maximum 3 zile.

Serviciul online este adresat tuturor titularilor de contract și reprezentanților legali ai societăților comerciale, instituțiilor publice și asociațiilor de locatari/proprietari care au încheiat un contract individual cu RAJA SA Constanța. Contul meu RAJA poate fi accesat de pe pagina principală a site-ului www.rajac.ro, apăsând butonul Cont Client. Aici, abonatul trebuie să introducă codul de client, numele și prenumele titularului/titularilor de contract, o adresă de e-mail validă, cu care abonatul se poate loga ulterior și la care va primi mesajele legate de contul de client, și o parolă ce va fi introdusă de două ori pentru ca sistemul să verifice securitatea ei. Totodată, abonatul trebuie să fie de acord cu termenii și condițiile pe baza cărora li se pune la dispoziție acest serviciu modern, rapid și sigur. Odată înregistrat, clientul se poate autentifica doar prin introducerea adresei de e-mail sau a codului de client și a parolei.

Folosirea platformei on-line aduce numeroase avantaje precum: acces permanent și din orice locație la contul de client, reducerea timpului alocat plății facturilor, transparență,

comoditate și securitate în realizarea tranzacțiilor.

Ambulatoriu de specialitate, cu fonduri UE, la Spitalul Municipal Mangalia

27 aprilie 2018 10:24



Primăria Municipiului Mangalia va depune documentația pentru construcția unui ambulatoriu de specialitate, cu fonduri UE, la spitalul din localitate. Proiectul va fi realizat prin POR 2014-2020, Obiectivul de Investiții 81A-Ambulatoriu. Conform documentației tehnice, este prevăzută extinderea, modernizarea și dotarea Ambulatoriului Spitalului Municipal, cu scopul lărgirii gamei de servicii medicale oferite locuitorilor municipiului

Mangalia și populației din sudul județului Constanța. "Prin acest proiect, se urmărește dezvoltarea infrastructurii de sănătate, la nivel județean, prin înființarea unui ambulatoriu modern, la standarde europene. Totodată, dorim creșterea accesului populației la serviciile medicale de specialitate, eficientizarea actului medical în regim ambulatoriu și îngrijire de zi", au declarat reprezentanții unității sanitare din Mangalia. Noul corp de clădire va fi o extindere a pavilionului B, cu parter și două etaje, unde vor fi amenajate cabinete medicale de specialitate. Valoarea maximă care poate

fi accesată, din fonduri UE, pentru acest proiect este de 2,3 milioane de euro.

„1 Mai Tuning Fest” – în deschiderea sezonului estival 2018

27 aprilie 2018 10:24

Pentru al IV-lea an consecutiv, Mangalia va găzdui evenimentul automobilistic „1 Mai Tuning Fest”. Conform organizatorilor, manifestările sportive și cultural-artistice sunt programate în perioada 28 aprilie – 1 mai a.c., în intervalul orar 10.00–23.00. Acest festival cu tradiție, ce marchează debutul sezonului estival, va începe sâmbătă, 28 aprilie, 12.00, cu o paradă a autoturismelor participante, pe traseul: Portul Turistic – bd. 1 Decembrie 1918, cu întoarcere la sensul giratoriu de la ieșirea spre 2 Mai, apoi spre str. Ștefan cel Mare, șos. Constanței (cu întoarcere în sensul giratoriu) și retur spre Portul Turistic. Ulterior, în parcare din Portul Turistic, vor fi expuse aproximativ 150 de autoturisme din mai multe județe ale țării, modificate la partea mecanică, estetică, audio, sau la alte componente. Anul acesta, elementul de noutate îl constituie realizarea unei etape de dbDrag. Pe toată durata evenimentului, pe scena amenajată special cu această ocazie, pe gabara din Portul Turistic, mai mulți D.J. și un M.C. vor întreține atmosfera pentru participanți și public.

Programul casieriilor RAJA în perioada sărbătorilor de 1 Mai

27 aprilie 2018 10:24

S.C. RAJA S.A. aduce la cunoștința tuturor abonaților că, în zilele de 30 aprilie și 01 mai 2018, dispeceratul, echipele de intervenție, dar și reprezentanții societății care asigură buna desfășurare a proceselor de alimentare cu apă și de preluare a apelor uzate vor lucra în program normal. Apelurile către numărul de telefon al dispeceratului – 0241/924 vor fi preluate non-stop. Echipele de intervenție vor acționa cu promptitudine, pentru ca toate avariile sau disfuncționalitățile apărute în sistemul de alimentare cu apă să fie remediate în timp util, iar abonații societății să poată beneficia de serviciile noastre la parametrii optimi.

Singurul serviciu care își va modifica programul de lucru în această perioadă este cel al casieriilor RAJA. Astfel, abonaților interesați să își achite facturile la apă potabilă și canalizare le facem cunoscut faptul că, în zilele de 30 aprilie și 01 mai 2018, casieriile RAJA vor fi închise.

Începând de marți, 02 mai 2018, toate casieriile RAJA își vor relua programul normal de lucru, acestea fiind deschise inclusiv sâmbătă, 05 mai 2018.

Mangalia, divizată în două tabere în problema mutării unităților de învățământ. Consilierii, puși să scoată castanele din foc!

27 aprilie 2018 10:24



Un proiect cel puțin controversat al administrației publice locale a pus pe jar comunitatea din Mangalia, care, peste noapte, s-a văzut (pentru a câta oară?) divizată în două tabere. Primăria anunța, la finele săptămânii trecute, că

elevii de la „Gala Galaction”, nevoiți să învețe, de ani de zile, în condiții precare, în trei corpuri de clădire cu totul improprii, vor fi mutați în actualul sediu al Colegiului Economic Mangalia, imobil în care, de altfel, a și activat școala cu decenii în urmă. Copiii de la Colegiul Economic ar urma ca, din toamnă, să învețe în vechile cămine ale Liceului Tehnologic „Ion Bănescu”, unde, cu treizeci de ani în urmă, lua ființă Liceul „Callatis”.

Situația pare una fără ieșire: pe de o parte micuții de la „Gala Galaction” vor rămâne, în câteva luni, fără clădirile de la Geamie (retrocedate fostului proprietar și care, de altfel,

stau să cadă) și, deci, nu vor mai avea clase unde să își desfășoare cursurile. Trebuie menționat faptul că Gala Galaction este singura unitate de învățământ gimnazial unde cei mici învață în două schimburi. În cursul anului trecut, un elev a fost rănit de o bucată de tencuială căzută din peretele școlii. Clasele sunt foarte mici comparativ cu numărul de elevi, iar mirosul de mucegai cu greu este acoperit de substanțele igienizante. Mai mult, Gala Galaction nu dispune de o sală de sport.

Soluții pentru extinderea numărului sălilor de curs au existat: în 2007 demara construirea, în curtea de la Geamie, a unui corp de clădire pe piloni (pentru a putea fi păstrate vestigiile arheologice găsite aici), însă administrația Tusac a reușit să îngroape, la propriu, acest proiect. Mansardarea școlii de la Sens ar fi fost o altă soluție, însă și acest proiect s-a tergiversat, în ani de zile, până a dispărut din lista proiectelor edililor mangalioți. S-a mai pus pe tapet și mutarea celor mici la Școala Neptun, care are lacătul pe ușă de trei-patru ani. Nici aceasta nu ar fi o soluție pentru copiii, întrucât drumul spre școală ar dura zeci de minute, fără să mai punem la socoteală și faptul că sunt elevi care fac naveta din localități limitrofe Mangaliei.

Cert este că, aflați în primii ani de școală, elevi de numai 7-8 ani sunt nevoiți să meargă la cursuri de după amiază, uneori chiar și până la orele 18.00.

Cursuri de liceu în... cămine de nefamiliști

Pe de altă parte, nici liceenii nu au nicio vină în faptul că aleșii locali nu au reușit, de zeci de ani, nu doar să nu construiască nicio unitate de învățământ, dar nici măcar să ducă la bun sfârșit o soluție de avarie pentru "Gala Galaction". Condițiile de la căminele din curtea Liceului „Ion

Bănescu” nu sunt nici pe departe cele de la Colegiul Economic, iar acest fapt a stârnit indignarea cadrelor didactice, a părinților, dar și pe cea a elevilor. Chiar anul trecut, aici, a avut loc un incendiu, stârnit de o țigară aruncată aiurea. Holurile sunt subdimensionate, iar clasele, deocamdată, nu au dotările necesare bunei desfășurări a cursurilor. Și, credem noi, ar fi și un pic discriminatoriu să fie “pedepsiți” acești copii, pentru că indiferent de culoarea politică, reprezentanții administrației locale nu au reușit, în zeci de ani, să își facă treaba pentru care au venit, periodic, să ceară voturile părinților lor.



Din câte se pare, liceenii sunt revoltați de proiect și sunt hotărâți să își facă auzite glasurile. Aceștia ar fi decisi ca, împreună cu părinții și, de ce nu, cu cadrele didactice, să organizeze proteste publice, chiar în fața Primăriei, împotriva deciziei de mutare a lor în curtea Liceului “Ion Bănescu”.

Consilierii locali, față în față cu problema spinoasă a “rocaadelor”



Cum ar putea fi rezolvată această situație critică? Simplu: ca de obicei pisica va fi aruncată în curtea Consiliului Local Mangalia. Chiar dacă nu vor fi întrunite cele două treimi din numărul aleșilor pentru a putea fi

trecut acest proiect, consilierii vor trebui să găsească o soluție pentru elevii de la “Gala Galaction”.

Săptămâna viitoare va avea loc ședința ordinară de consiliu, în care va fi pusă pe tapet problema rocadelor cu copiii Mangaliei. Se anunță o întâlnire furtunoasă, așteptată cu sufletul la gură și de părinții de la “Gala Galaction”, dar și de cei de la Colegiul Economic.

Directorii celor trei unități de învățământ au participat, luni, la o ședință cu ușile închise, convocată de conducerea Primăriei, unde au putut să își exprime punctele de vedere (care, desigur, sunt lesne de ghicit).

Trebuie să menționăm și faptul că Primăria a remis, recent, un comunicat în care afirmă că, pe viitor, va depune un proiect de construire a unei clădiri pentru Colegiul Economic. Totodată, edilii urbei fac lobby pentru căminele de la Bănescu, unde, afirmă aceștia, există 22 de săli de clasă, față de cele 19 de la Colegiu Economic.

Veteranii de război din Mangalia, recompensați de municipalitate

27 aprilie 2018 10:24



Primarul Municipiului Mangalia, Radu Cristian, a acordat, marți, veteranilor de război din localitate ajutoare financiare în cuantum de 1. 000 de lei/persoană, cu ocazia Zilei Veteranilor de Război, sărbătorită, anual, pe 29

aprilie. În semn de recunoaștere a meritelor celor trei veterani de război pe care îi mai are Mangalia, edilul Radu Cristian s-a deplasat la locuințele acestora pentru a-i recompensa și felicita personal. "Sunt onorat că am, din nou, prilejul să felicit acești oameni, un exemplu de patriotism și dăruire pentru țara lor. Este o mândrie pentru întreaga comunitate că îi avem alături de noi. Mai sunt doar trei bravi eroi ai țării și de aceea se cuvine să le acordăm toată atenția și respectul nostru", a declarat primarul Radu Cristian. La rândul lor, veteranii Negrea Arcadie de 89 de ani, Irimie Szekely ajuns la vârsta de 96 de ani și Oleniuc Vasile de 92 de ani au mulțumit autorităților locale pentru ajutorul primit, vizibil emoționați că nu au fost uitați de comunitate. Ziua Veteranilor de Război este o zi specială, un moment de referință pentru a cinsti și omagia venerabilii ostași ai țării, care au oferit, de-a lungul timpului, lecția demnității și a patriotismului. În semn de respect și prețuire pentru faptele lor de vitejie pe câmpurile de luptă, s-a instituit – prin Legea nr.303/2007 – Ziua Veteranilor de Război.

Pentru că Damen nu a intrat

încă în drepturi, negocierile Sindicatului „Navalistul” pe tema creșterilor salariale s-au amânat pentru săptămâna viitoare!

27 aprilie 2018 10:24

Deoarece noii parteneri ai navaliștilor din Mangalia, respectiv olandezii de la Damen nu și-au intrat încă în drepturi în cadrul Șantierului Naval, întrucât cele două tranzacții (pe de o parte achiziția celor 51% de acțiuni de la DSME, și pe de altă parte transferul celor 2% dintre acțiuni statului român, astfel să devină majoritar în acest parteneriat) nu au fost încă finalizate, conducerea Sindicatului Liber „Navalistul” a decis amânarea negocierilor privind modificarea contractului colectiv de muncă pentru perioada 2 – 25 mai.

Liderul de sindicat, Laurențiu Gobeajă a declarat pentru „Ediția de Sud” că „având în vedere faptul că tranzacția privind modificarea structurii acționariatului companiei nu este încheiată, am convenit ca negocierile pe care le planificasem pentru intervalul 16 – 30 aprilie să fie amânate pentru 2 – 25 mai. Obiectul negocierilor îl constituie noul contract colectiv de muncă pe care, deși l-am semnat, are lăsate în așteptare mai multe articole care privesc majorările salariale ce nu s-au mai făcut de 3 ani, durata pauzei de masă, organizarea timpului de muncă, valoarea biletelor de odihnă.”

Situația șantierului este tot mai fragilă, numărul angajaților reducându-se 1.626!

Președintele sindicatului ne-a mai spus faptul că deși,

prăznuiesc, astăzi, pe Sf. Mare Mucenic Gheorghe, Purtătorul de biruință

27 aprilie 2018 10:24



În fiecare an, la 23 aprilie, îl prăznuim pe Sfântul Mare Mucenic Gheorghe, purtătorul de biruință. Sfântul Gheorghe s-a născut în Capadocia, din părinți creștini. A urmat cariera militară și a ajuns comandant în armata împăratului Dioclețian.

În anul 303, împăratul a dat un decret prin care toți creștinii erau obligați să se lepede de credința în Hristos și să se închine zeilor. Sfântul Gheorghe, pentru că nu a vrut să jertfească zeilor, a fost condamnat la moarte prin decapitare în anul 303, în ziua de 23 aprilie.

Menționăm că Biserica creștină serbează ziua morții sfinților ca ziua lor de naștere. Numai Fecioara Maria și Sfântul Ioan Botezătorul fac excepție de la această regulă.

Iconografia păstrează imaginea Sfântului Gheorghe călare pe un cal, străpungând cu sulita un balaur. Este vorba despre o legendă pioasă, în care Sfântul Gheorghe salvează cetatea Silena, din provincia Libiei, terorizată de un balaur. Această imagine a sfântului a rămas în amintirea oamenilor ca model de curaj în lupta cu diavolul. Mai este reprezentat într-o mantie roșie, culoare tradițională pentru un martir, dar și ca războinic pedestru sau ca tribun militar în vestimente patriciene, cu o diademă metalică pe cap, cu o plată sub mantie, ținând o cruce în mână dreaptă și o sabie în mână stângă.

În 1222, regele Angliei, Richard Inimă de Leu, l-a ales pe

Sfantul Gheorghe patronul spiritual al Casei Regale si al intregii tari. Regele Edward al III-lea a infiintat „Ordinul St. George”, iar Crucea Sfantului Gheorghe a devenit, mai tarziu, steagul Angliei, „Union Jack”. Marele Mucenic Gheorghe este considerat si ocrotitorul Georgiei, Armeniei, Maltei, Lituaniei, Serbiei.

Obiceiuri de Sfantul Gheorghe

In traditia populara Sfantul Gheorghe este cunoscut sub numele de San-George. Este considerat a fi un zeu al vegetatiei, protector al naturii inverzite, al vitelor si al oilor.

In spiritualitatea populara, intre San-George si Samedru (Sfantul Dumitru) exista o intelegere cosmica. Se spune ca atunci cand broastele canta pentru prima oara, San-George ia cheile de la Samedru pentru a deschide drumul naturii spre viata.

In dimineata zilei de San-George, capul familiei, intotdeauna un barbat, aseza la stalpii portilor si ai caselor, la ferestrele si usile caselor si grajdurilor, in gradini si pe mormintele din cimitire ramuri verzi. Astfel, se credea ca oamenii, vitele si semanaturile erau protejate de fortele malefice.

Ramurile verzi erau pastrate peste an pentru a fi folosite drept leacuri impotriva bolilor. Ele erau puse si in hrana animalelor, in credinta ca acestea vor fi protejate de puterea duhurilor rele.

Exista si obiceiul ca in dimineata zilei de 23 aprilie, fetele sa puna in mijlocul drumului brazde verzi, impodobite cu coronite, pentru a observa care fecior va calca peste ele. Daca flacaii ce le erau dragi nu calcau pe coronite, fetele credeau ca in acel an se vor casatori. Brazdele si coronitele erau pastrate peste an, pentru a se face cu ele farmece de dragoste sau pentru a fi folosite ca remediu in ameliorarea diferitelor boli.

Cu numai o săptămână înainte de deschiderea sezonului, Portul Turistic Mangalia oferă un peisaj mai dezolant ca niciodată!

27 aprilie 2018 10:24



Deși, cel puțin teoretic, Portul Turistic Mangalia ar trebui să constituie simbolul urbei noastre, o carte de vizită pentru turiștii care, încă, mai doresc să își petreacă vacanțele în sudul litoralului românesc, la ora actuală investiția de milioane de euro a rămas o umbră a ceea ce era, cu numai câțiva ani în urmă. Dale ciobite, din care răsar primăvăratice păpădii, toți stâlpii de iluminat spărți, bănci rupte și degradate, într-un cuvânt, un peisaj dezolant oferit, deopotrivă, localnicilor și turiștilor.

Și asta cu numai o săptămână înainte de lansarea, oficială, a sezonului estival 2018!



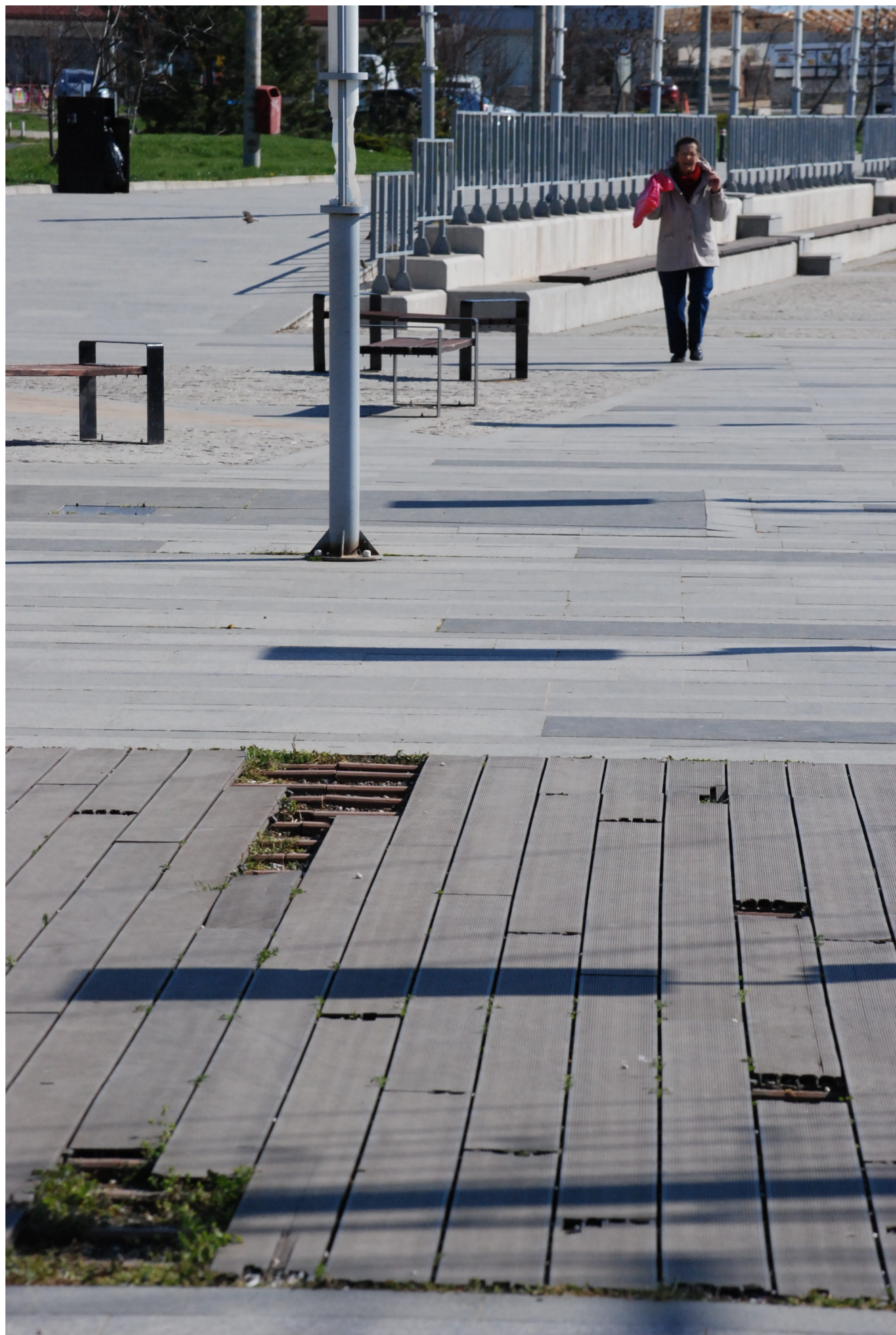
















Competiții sportive, organizate de ISJ Constanța

27 aprilie 2018 10:24

În perioada 21-22.04.2018, Inspectoratul Școlar Județean Constanța organizează fazele județene și regionale ale „Gimnaziadei” și Olimpiadei Naționale a Sportului Școlar pentru disciplinele sportive: fotbal fete, oină băieți, tetratlon mixt, pentatlon fete și pentatlon băieți.

Competițiile se desfășoară la Școala Gimnazială Nr. 3 „C. Porumbescu” din Constanța, la Sala de Sport a orașului Năvodari și la Stadionul „Farul” Constanța.

La competiții vor participa 228 de elevi și 30 de cadre didactice din județele Constanța, Tulcea, Brăila, Galați, Buzău și Vrancea, sub coordonarea celor 15 de membri ai comisiilor județene din cadrul Inspectoratului Școlar Județean Constanța.

Sâmbătă, 21.04.2018, Inspectoratul Școlar Județean Constanța organizează etapa locală a Concursului de chimie „Raluca Rîpan”. În competiție s-au înscris 140 de elevi din clasa a VII a, care vor susține proba în patru centre de concurs: Școala Gimnazială Nr.16 „Marin Ionescu Dobrogeanu” din Constanța, Școala Gimnazială „I. L. Caragiale” din Medgidia, Școala Gimnazială Nr. 1 „G. Enescu” din Năvodari și Liceul Teoretic „Callatis” din Mangalia. Proba se va desfășura în intervalul orar, 9.30 -12.30, iar accesul elevilor în centrele de concurs se va face în intervalul 8.30-9.00. Rezultatele vor fi afișate în cursul zilei de sâmbătă pe Forumul ISJ precum și în centrele de concurs. Etapa județeană a concursului este programată în data de 05.05.

2018.

Echipele Polaris fac curățenie în Jupiter și în Venus

27 aprilie 2018 10:24



Curățenia generală demarată de societatea Polaris continuă astăzi în stațiunile Jupiter și Venus. Paralel, în oraș sunt igienizate containerele de gunoi subterane.

S-a oprit apa în localitățile Mircea Vodă și Crucea pentru lucrări de întreținere a

rezervoarelor RAJA

27 aprilie 2018 10:24

Pentru realizarea operațiunilor periodice de întreținere și de igienizare a rezervoarelor destinate înmagazinării apei potabile de la nivelul stației de pompare Mircea Vodă, furnizarea apei potabile va fi întreruptă miercuri, 25 aprilie 2018, în intervalul orar 08,00 – 16,00, pentru toți utilizatorii din comuna Mircea Vodă.

Tot pentru lucrări de întreținere și de igienizare a rezervoarelor din localitatea Crucea, RAJA SA va sista furnizarea apei potabile joi, 26 aprilie 2018, în intervalul orar 08,00 – 16,00, către toți consumatorii din comuna Crucea.

Ne cerem scuze pentru neplăcerile create abonaților din zonă, pe care îi asigurăm că echipele care execută lucrările vor face tot posibilul pentru finalizarea intervențiilor și reluarea furnizării apei potabile la parametrii optimi în cel mai scurt timp. Totodată, rugăm toți abonații din satele Mircea Vodă și Țibrinu să își asigure rezerva minimă de apă pentru consum și uz casnic pe perioada acestor lucrări de întreținere.