

Balerinele Alexandra Socianu, Alexia Toader și Mălina Rugea, locul I la Dance World Cup Roumanian Qualifier

27 februarie 2017 18:08



Balerinele Alexandra Socianu, Alexia Toader și Mălina Rugea au participat împreună cu echipa de la "Joy 2 Dance", în data de 26 februarie 2017, la concursul Dance World Cup Roumanian Qualifier. Este vorba despre o competiție importantă cu participare internațională care va avea finala în Germania în perioada 23 iunie – 01 iulie 2017.

La acest concurs, la care a fost prezentă toată echipa școlii de dans, fetele au obținut rezultate excepționale:

- Ukrainian Dance-trio: Alexia Toader, Alexandra Socianu, Mălina Rugea – locul 1 și calificare Germania;
- Giselle's Friends – balet clasic grup – locul 1 și calificare Germania;
- Varenka – grup National&Folklore Dance – locul 1 și, de asemenea, calificare în Germania.

Echipa "Joy 2 Dance", îndrumată de către prof. Alexandra Porumboiu, Elena Rusa și

Vindora Haivas-Vlad a reușit, astfel, să domine competiția și să-și adjudece cele mai importante distincții.

La aceste rezultate de excepție au contribuit balerinele datorită muncii depuse, antrenamentele, care își dedică timpul

pentru pregătirea acestora, și, nu în ultimul rând, părinții care le susțin financiar atât în ceea ce privește costumele, cât și în ceea ce privește deplasarea la competiții.

Echipa nu se află la primul rezultat de top, astfel că fetele au participat în ultimii ani la multe întreceri importante organizate în țară și străinătate, cea mai recentă competiție internațională fiind cea din Croația.

Studiu APC: Salatele de icre sunt colorate cu extract de gândaci! 80% din produsele analizate conțin conservanți.

27 februarie 2017 18:08

69% din sortimentele analizate conțin acid citric.

52% din sortimentele analizate conțin agenți de îngroșare.

52% din produsele analizate conțin între 5 și 7 aditivi alimentari.

32% din sortimentele analizate conțin carmin.

La 49% dintre sortimentele analizate conținutul de icre variază între 6% și 11%.

55% dintre sortimentele analizate conțin icre tarama (amestec de icre de calitate inferioară de la diferite specii

de pești)

Studiul privind calitatea salatelor de icre face parte din **Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!"**. Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse cu o încărcătură chimică mare și care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Asociația Pro Consumatori (APC) a achiziționat, în prima decadă a lunii februarie anul curent, 51 de sortimente de salate de icre fabricate de către următorii producători: Negro 2000, Doripesco, Ocean Fish, Pescado Grup (Salmaris și Bonito), Peștisorul de Aur, Delta Fish Distribution 2003, Mega Image (Gusturi Românești, 365), Auchan, Carrefour și Cora.

Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu. 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. Identificarea aditivilor alimentari utilizați în compoziția acestui tip de produs care prezintă un risc de apariție a unor afecțiuni medicale în cazul unui consum constant și pe termen lung.
3. Analiza informațiilor nutriționale.
4. Realizarea unor topuri din produsele analizate

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

Ingredientele regăsite în compoziția salatelor de icre analizate sunt următoarele: ulei vegetal de floarea soarelui, ulei vegetal de rapiță, apă, apă minerală naturală

carbogazificată, amidon de porumb, amidon din cartofi, pesmet, suc concentrat de lămâie, zeamă de lămâie, zahăr, lactoză, proteină din lapte, dextroză, sirop de glucoză, sare, sare gemă mărunțită, sare iodată, icre somon, icre de știucă sărate, icre cod sărate și afumate, icre hering sărate, icre crap sărate, icre păstrăv Fiord, icre tarama sărate, lapți sărați, ceapă, ceapă pudră, praf de usturoi, somon sărat și afumat, file macrou afumat, macrou afumat bucăți, file crap afumat, file caras sărat, ton.

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

În cele 51 de produse analizate s-au identificat următoarele categorii de aditivi alimentari, după cum urmează: gumă guar, gumă xantan, acid citric, benzoat de sodiu, acid ascorbic, sorbat de potasiu, acetat de sodiu, carmin, extract de paprika și arome.

3. Analiza informațiilor nutriționale.

Numai 82% dintre produsele analizate prezintă o declarație nutrițională, iar la 18% dintre acestea informațiile nutriționale nu există.

Valoarea energetică per 100 grame produs variază între 500 kcal și 691,51 kcal.

Cantitatea de lipide per 100 grame produs variază între 53,7 grame și 74,19 grame, iar cantitatea de acizi grași saturați per 100 grame produs variază între 5,63 grame și 9,6 grame.

Numeroase studii realizate de 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 100 grame produs variază

între 2 grame și 6,60 grame.

Cantitatea de sare per 100 grame produs variază între 1,17grame și 2,50 grame.

4. Realizarea unor topuri din produsele analizate

Pentru a veni în sprijinul consumatorilor am considerat util realizarea unor topuri.

Top 4 mărci de salate cu icre de crap și ceapă, în funcție de numărul de aditivi alimentari:

Carrefour cu 7 aditivi alimentari

Bonito, 365 (Mega Image), Cora cu 6 aditivi alimentari.

Salmaris, Gran Mare și Negro 2000 cu 5 aditivi alimentari

Doripesco, salată de icre de crap cu ceapă cu 3 aditivi alimentari

Top 4 salate de icre fără aditivi alimentari

Salată de icre de crap (SC Doripesco SRL), conține 27% icre de crap.

Salată cu icre de știucă și ceapă (Gusturi românești – Mega Image), conține 15% icre de știucă și 14% icre tarama sărate.

Salată cu icre de crap și ceapă (Gusturi românești – Mega Image), conține 12,5% icre de crap, 12% icre tarama sărate și 0,5 ceapă.

Salată cu icre crap (Gusturi românești – Mega Image), conține 12,5% icre de crap sărate și 12% icre de tarama sărate.

„Salata de icre realizată în sistem industrial este un produs cu un conținut scăzut de icre de calitate superioară, cu o încărcătură chimică mare, constituită din conservanți, agenți de îngroșare, coloranți și acidifianți. Din păcate, multe

produse au denumiri care induc în eroare consumatorul, îi creează acestuia impresia că produsul respectiv conține icre de calitate superioară, dar de fapt în compoziția acestora există și icre de calitate inferioară în cantități semnificative, sub denumirea generică de icre tarama, care nu sunt altceva decât icre cu valoare nutrițională scăzută ale unor specii de pești.” **Conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.**

„Salata de icre nu este nici pe departe o mâncare ușoară. Sigur că ele conțin o cantitate mare de acizi grași polinesaturați, care, se știe, protejează împotriva diabetului, obezității, bolilor vasculare și dislipidemiilor. Cu toate acestea, cantitatea mare de grăsimi din icre nu este potrivită pentru persoane cu exces ponderal. Pe lângă aceasta, modul de preparare presupune amestecul cu o cantitate mare de ulei vegetal. Astfel, salata de icre, în special cea cumpărată de la supermarket este foarte bogată în grăsimi vegetale și polinesaturate. Excesul de grăsimi vegetale este la fel de nepotrivit ca și excesul de grăsimi animale. Totodată, salata de icre „de cumpărat” conține și câteva E-uri, cum ar fi E 200 – acid sorbic, care prelungește perioada de utilizare a produsului și E 211 – benzoat de sodiu, bacteriostatic și fungistatic care îmbunătățește gustul. Benzenul este cancerigen în cantități mari și consumat în mod constant. Este greu să evaluăm cantitatea de „E-uri” pe care le consumăm din alimentele cumpărate, aproape toate evident conservate. Dacă vreți să consumați icre, consumați în mici cantități, preparate în casă cu o mică cantitate de ulei sau chiar fără ulei. Totodată, icrele sunt o masă consistentă și bogat calorică, așa ca limitați-vă la 1-2 felii de pâine prăjită cu icre și consumați-le în prima parte a zilei.” **Dr. 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).**

„Referindu-mă strict la salatele de icre care se comercializează în centrele comerciale din România, îmi permit să atrag atenția asupra unui aspect extrem de important, neluat în calcul până în acest moment de către mulți dintre specialiștii noștri. Este binecunoscut faptul că în ultimii ani, tot mai mulți români au început să sufere de afecțiuni digestive sau imunitare, precum infecțiile gastrointestinale, sindromul permeabilității intestinale, alergiile, intoleranțele alimentare sau dermatita atopică. În zilele noastre, cel puțin un român din zece întâmpină aceste probleme de sănătate, incidența acestora crescând foarte mult și pe segmentul pediatric. Din nefericire, consumul salatelor de icre conservate cu aportul substanțelor chimice de sinteză (ex. conservanți, arome, agenți de îngroșare, acidifianți etc) este asociat în mod direct cu perturbarea florei intestinale, rezultată ca urmare a creșterii nivelului de toxicitate regăsit în tractul intestinal. Toate salatele de icre procesate și conservate acumulează cantități impresionante de histamină, neurotransmițător activat în alergiile alimentare sau respiratorii, dar și în intoleranțe alimentare, precum intoleranța la histamină. Excesul de histamină de la nivelul unui tract intestinal sensibilizat poate ridica probleme serioase de sănătate atât persoanelor care suferă de alergii, cât și acelor persoane care sunt sensibilizate de intoleranța la histamină, o afecțiune care se identifică destul de greu, dar pe care o numesc deseori ca fiind „alergia alergiilor”, deoarece impune și o dietă destul de restrictivă. Simptomele intoxicației cu histamină din salatele de icre procesate pot fi similare celor observate în cazul alergiilor și includ urticaria, strănutul, nasul înfundat, rinita alergică sau respirația greoaie.

În același timp, se întâmplă de multe ori ca peștele de fermă regăsit în compoziția acestor salate cu icre să cântărească mai puțin de 20% din greutatea totală a unei cutii, restul nefiind altceva decât un amestec de apă, sare, conservanți și arome de sinteză, agenți de îngroșare sau uleiuri vegetale pro-inflamatoare. De altfel, aprox. 50% din compoziția acestor

salate este reprezentată strict de grăsimi, iar structura nutrienților regăsiți în cutiile salatelor cu icre nu este menită să întrețină mașinăria sofisticată a organismului nostru, întrucât lipsesc vitaminele, mineralele, antioxidanții, enzimele digestive sau fibrele, adică exact acele elemente care trezesc cu adevărat viața în noi.

În ultimă instanță, recomand consumul salatelor de icre proaspete și preparate în propriile bucătării, acestea neavând un grad de încărcare al histaminei. În același timp, nu trebuie să uităm că orice produs care conține pește conservat va acumula un exces de histamină.

În schimb, le recomand persoanelor care nu suferă de alergii, de sindromul permeabilități intestinale sau de diverse intoleranțe alimentare să acceseze întotdeauna salatele de icre care conțin pește sălbatic într-un procent de min. 50%, amestecat în uleiul de măsline extravirgin și conservat cu sare de mare sau pe baza altor condimente uscate precum rozmarin, oregano, cimbru, mărar, toate aceste ingrediente având un puternic spectru antimicrobian care îi permit produsului să nu se descompună din punct de vedere microbiologic.

Sunt de părere că salatele de icre preparate în casele familiilor noastre fac diferența de fiecare dată, comparativ cu salatele de icre ambalate, neuitând în același timp că cele mai eficiente medicamente sunt și alimentele sănătoase. Food is the only medicine...” **Nutriționist Dumitru Balan,** www.vindecadai.ro.

„Icrele (ovulele nefecundate ale peștilor ovipari) prezintă mare valoare comercială; după recoltare se spală, se sarează, se scurg de excesul de sare și se ambalează; de mai multă vreme, se practică pasteurizarea icrelor (la 65 grade Celsius, minimum trei ore), pentru prelungirea duratei de păstrare. Se disting: icre de calitate superioară (icre de sturioni – „icre negre” sau „caviar” și icre roșii sau „de Manciuira”- în general de la somon) și icre comune (în ordine valorică descrescătoare: știucă, crap, caras, hering, macrou, cod

etc.). Icrele comune care se păstrează neseperate de ovar, sărate, se numesc *icre tarama*. Icrele negre și cele roșii se consumă ca atare; celelalte se prepară mai ales ca salată de icre, prin frecare cu ulei și zeamă de lămâie. Pe scară mult mai mică se produc și se conservă lapții (materie seminală secretată de glandele sexuale masculine ale peștilor masculi).” **Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.**

Aparatură de peste 40.000 de dolari, donată de rotarieni Sanatoriului Balnear Mangalia

27 februarie 2017 18:08



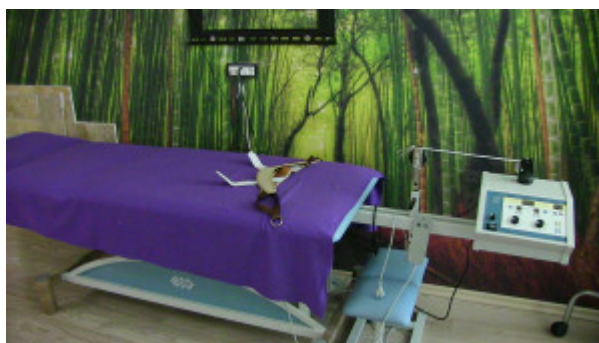
Rotarieni din mai multe cluburi din țară, dar și din străinătate, au participat vineri, 24 februarie, la inaugurarea noii secții destinată copiilor cu afecțiuni ale coloanei vertebrale ce își caută alinarea la Sanatoriul

Balnear Mangalia. Recunoscut național și internațional pentru procedurile bazate pe nămolul sapropelic unic în Europa, pentru bioclimatul marin bogat în aerosoli, pentru apele termale sulfuroase și profesionalismul personalului, Sanatoriul Balnear Mangalia intră, astfel, în rândul unităților medicale și de tratament cu dotări de ultimă

generație destinate și recuperării celor mici.

Realizarea acestui proiect comunitar important ce a presupus investiții de aproximativ 40.000 de dolari în aparatură și pregătirea personalului medical, a fost posibilă la inițiativa Clubului Rotary Cetatea Tomis Constanța, prin sprijinul primit de la Fundația Rotary, Districtul 2241 România – Republica Moldova, Districtul 3011 India și Districtul 2490 Israel și implicarea a numeroase cluburi Rotary din țară și străinătate: Rotary Club Mangalia, Rotary Club Constanța Pontus-Euxinus, Rotary Club Yachting, Rotary Club Bistrița, Rotary Club Bistrița Nosa, Rotary Club Piatra Neamț, Rotary Club Bucharest-Octo, Rotary Club Craiova, Rotary Club Iași 2000, Rotary Club Pitești, Rotary Club Timișoara Ripensis. Nu în ultimul rând la acest proiect au participat: Rotary Club Balchik – Bulgaria, Rotary Club Lod – Israel, Rotary Club Beer-Sheva Omarim – Israel și Rotary Club Chablais.ch – Elveția.

„În cei 40.000 de dolari am inclus aparatură de elongație, de ionizare, de drenaj limfatic, alături de multe alte astfel de dotări necesare recuperării copiilor cu afecțiuni ale coloanei vertebrale. Din ultimele studii am aflat că peste 10% dintre copiii dobrogeni suferă de o afecțiune a coloanei. Tocmai de aceea, pe lângă aparatura pe care am donat-o astăzi Mangaliei, am demarat și un proiect de dotare a Sanatoriului din Techirghiol, secția de recuperare a copiilor cu afecțiuni nero-psihomotorii. Este vorba despre o aparatură unică în Europa, sistem Nirvana, de diagnosticare, monitorizare și tratament a acestor afecțiuni”, a declarat, pentru „Ediția de Sud”, președintele Rotary Cetatea Tomis, Aurora Crăciun.



La evenimentul găzduit de sanatoriu au participat, pe lângă oaspeții din țară și de peste hotare, cadre medicale ale

unității, alături de rotarieni din Mangalia, conduși de Nancy Podgoreanu.

Brățări de identificare pentru pacienții SCJU Constanța

27 februarie 2017 18:08

Conducerea Spitalului Clinic Județean De Urgență "Sf. Apostol Andrei" Constanța a hotărât introducerea brățărilor de identificare pentru pacienți. Toți bolnavii aflați în stare gravă vor purta la mână, pe întreaga perioadă a spitalizării, o brățară care va conține datele de identificare.

În cel mai scurt timp, măsura urmează să fie implementată pentru toți pacienții internați în SCJU.

În câteva săptămâni, încep lucrările de construcție a sălii de sport de la Școala „Sf. Apostol Andrei”

27 februarie 2017 18:08

În maximum o lună, Compania Națională de Investiții va demara lucrările de construcție la sala de sport a Școlii Sf. Apostol

Andrei Mangalia. Directorul interimar al instituției de învățământ, prof. Adrian Vărgatu ne-a declarat că noua sală va avea o capacitate de 180 de locuri. De asemenea, va avea parcare, tribune și va oferi o serie amplă de servicii. Acest proiect este așteptat de ani buni de către elevi care încă sunt nevoiți să-și desfășoare orele de Educație fizică și sport afară, în curte, sau, iarna, pe holuri ori în sălile de clasă.

Până atunci, școala este angrenată în programul de înscriere a copiilor în clasa pregătitoare. Vor fi formate trei astfel de clase.

Prima etapă de înscriere se desfășoară în perioada 27 februarie – 16 martie, iar cea de a doua în perioada 24 martie – 30 martie. Părinții interesați pot accesa pagina oficială de facebook „Școala Gimnazială nr. 2 Sfântul Andrei” Mangalia sau pot merge la secretariatul unității de învățământ.

Începând cu anul școlar 2017 – 2018, școala va prelua din punct de vedere administrativ Grădinița Neptun.

**Elevii Școlii Gimnaziale nr.
2 Mangalia au creat
mărțișoare pentru
însănătoșirea unei fete**

bolnave

27 februarie 2017 18:08



Vineri,
Școala
Gimnazia
lă nr. 2
„Sf.
Apostol
Andrei”
a
organiza
t o nouă
ediție a
Târgului
Mărțișor

ului. Evenimentul, care, anul acesta, are scop caritabil, a fost organizat de către Alina Nicolae, consilier educativ, profesor pentru gimnaziu, cât și de Elena Roșu, coordonator învățământ primar. „Târgul de anul acesta are un scop umanitar, bani obținuți din comercializarea mărțișoarelor și felicitărilor urmând să fie donați unei fete din Cumpăna, grav bolnavă. La acest târg participă 300 de elevi care au confecționat mărțișoarele cu sprijinul părinților și al cadrelor didactice. Fiecare clasă a participat cu câte un panou, iar partea interesantă este că produsele nu au un preț stabilit, astfel că fiecare cumpărător poate dona cât consideră. În acest fel, copiii își dezvoltă spiritul antreprenorial, iar munca lor este prețuită” a declarat consilierul educativ, Alina Nicolae.

Sâmbătă, 25 februarie, tot Școala Gimnazială nr. 2 Sf. Apostol Andrei va găzdui etapa pe cerc pedagogic a Concursului județean de Limba și Literatură Română, „Comorile Condeii”. Potrivit învățătoarei Elena Roșu, la acest concurs vor participa elevi ai școlii, dar și de la Liceul Teoretic

„Callatis”, Școala Gimnazială nr. 3 și Școala Gimnazială 2 Mai. În total, vor concura 100 de elevi.

Cu sprijinul Clubului Rotary Cetatea Tomis, în Sanatoriul Balnear Mangalia se inaugurează o secție destinată copiilor cu afecțiuni ale coloanei vertebrale

27 februarie 2017 18:08

Recunoscut național și internațional pentru procedurile bazate pe nămolul sapropelic unic în Europa, pentru bioclimatul marin bogat în aerosoli, pentru apele termale sulfuroase și profesionalismul personalului, Sanatoriul Balnear Mangalia se poate mândri cu o secție nouă care se adresează copiilor cu afecțiuni ale coloanei vertebrale, din întreaga țară și din străinătate. Aceasta va fi inaugurată oficial mâine (24.02.2017) la ora 13.00 în prezența oficialităților.

Realizarea acestui proiect comunitar important ce a presupus investiții de aproximativ 40.000 USD în aparatură de ultimă generație și pregătirea personalului medical, a fost posibilă la inițiativa Clubului Rotary Cetatea Tomis Constanța, prin sprijinul primit de la Fundația Rotary , Districtul 2241 România – Republica Moldova, Districtul 3011 India și Districtul 2490 Israel și implicarea a numeroase cluburi

Rotary din țară și străinătate.

Alături de noi au fost: Rotary Club Mangalia, Rotary Club Constanța Pontus-Euxinus, Rotary Club Yachting, Rotary Club Bistrița, Rotary Club Bistrița Nosa, Rotary Club Piatra Neamț, Rotary Club Bucharest-Octo, Rotary Club Craiova, Rotary Club Iași 2000, Rotary Club Pitești, Rotary Club Timișoara Ripensis. Nu în ultimul rând la acest proiect au participat: Rotary Club Balchik – Bulgaria, Rotary Club Lod – Israel, Rotary Club Beer-Sheva Omarim – Israel și Rotary Club Chablais.ch – Elveția.

Motivați de acest succes rotarienii Cetății Tomis au inițiat un nou proiect care vizează dotarea cu aparatură medicală de ultimă generație destinată secției de recuperare neuropsihomotorie copii a Sanatoriului Techirghiol.

Avarie RAJA la conducta Stația de tratare și pompare Palas

27 februarie 2017 18:08

Pentru remedierea unei avarii la una din conductele magistrale de alimentare cu apa din curtea statiei de tratare si pompare Palas – municipiul Constanta, SC RAJA SA este nevoita sa intrerupa furnizarea apei potabile pe tronsonul avariat astazi, 23 februarie 2017, in intervalul 14,00 – 20,00. Sunt afectati de lipsa apei consumatorii din cartierele Coiciu, Compozitorilor, Inel I si Inel II, precum si cei din zonele Baba Novac si Casa de Cultura. Initial, echipele de

interventie au incercat sa efectueze lucrarile de reparatii cu conducta sub presiune, dar din cauza diametrului si a debitului mare de apa a fost necesara sistarea furnizari apei potabile. Lucrarile sunt ingreunate si de faptul ca in zona se afla pozata o linie de alimentare cu tensiune, iar o parte a sapaturilor se realizeaza manual. Mai mult, pentru ca abonatii deserviti sa aiba apa la presiuni normale, avand in vedere debitul, dar și lungimea rețelei de distributie, intervalul de timp necesar pentru intrarea conductei in presiune este de aproximativ 3 ore.

Ne cerem scuze fata de constantenii afectati de aceasta avarie si ii asiguram ca echipele noastre de interventie vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrarilor de reparatii si reluarea furnizarii apei potabile in cel mai scurt timp.

Expoziție de mărtisoare și felicitări „Mărțisor de suflet”, la Școala nr. 3 din Mangalia

27 februarie 2017 18:08

Elevii de la Școala Gimnazială nr. 3 din municipiul Mangalia, vor organiza vineri, 24 februarie 2017, în holul de la intrarea în școală, vernisajul expoziției de mărtisoare și felicitări „Mărțișoare de suflet”. Expoziția își va deschide porțile începând cu orele 11:30 și se va desfășura în perioada 24 februarie – 1 martie. Scopul acțiunii este strângerea de fonduri pentru achiziționarea de material didactic pentru

Dezbaterrea pe buget, amânată. Iată, cât ne costă iluminatul de sărbători, colindătorii, paza și studiile de fezabilitate!

27 februarie 2017 18:08

Puțini cetățeni ai Mangaliei au decis, ieri, să se intereseze de soarta bugetului primăriei pe 2017 și au participat la întâlnirea organizată pentru dezbaterrea acestuia. Deși amânat de două ori, bugetul nu a stârnit decât interesul unui grup restrâns de cetățeni, iar aceștia au venit să apeleze la bunăvoința aleșilor pentru soluționarea unei foarte vechi probleme, aceea a utilităților din cartierele Dobrogea I și II. Cum discuțiile au fost unele punctuale, axate numai pe aceste doleanțe, s-a luat decizia unei noi amânări, pentru luni, 27 februarie, la o oră ce va fi anunțată de primărie. O nemulțumire a celor prezenți în sala de ședințe, în special a consilierilor locali de opoziție, a fost aceea că bugetul a fost postat, public, pe site-ul primăriei, cu numai 24 de ore înaintea dezbaterii lui, deci, într-un interval de timp prea scurt pentru a putea fi aprofundat.

În mare, bugetul Mangaliei pe 2017 se cifrează la aceeași sumă ca acum un an: din cotele defalcate pe impozitul pe venit s-au încasat, în 2016, 27,1 milioane de lei, iar specialiștii primăriei preconizează o sumă egală și anul acesta. În schimb, angajații primăriei sunt ceva mai optimiști în privința

impozitului încasat, pe clădiri, de la persoanele fizice: de la 2,1 milioane de lei la 2,4 milioane de lei, dar și de la persoanele juridice: de la 7,4 milioane de lei la 8 milioane de lei. Tot în agenții economici stă nădejdea funcționarilor din primărie și la capitolul încasări taxe și impozite pe terenuri, aceștia estimând o creștere fulminantă a gradului de colectare: de la 2,6 milioane de lei în 2016, la 4,2 milioane de lei anul acesta (trecând, desigur, peste faptul că mai sunt de recuperat, la acest capitol, aproape 8 milioane de lei din anii precedenți).

Taxele speciale ar mai aduce la bugetul local, anul acesta, 300.000 de lei, iar veniturile obținute din autorizațiile de funcționare ar mai aduce un plus de 1,4 milioane de lei.

4,67 milioane de lei, la dispoziția primăriei!

Din aceste venituri, capitolul **Primărie** are alocați 4,67 milioane de lei. Printre cheltuielile preconizate anul acesta se numără: deplasările în țară – 15.000 de lei și din străinătate – 10.000 de lei, cărțile și publicațiile- 38.000 de lei, consiliere și expertiză – 100.000 de lei, reclamă și publicitatea – 100.000 de lei, protocolul – 30.000 de lei, echipamentele IT – 80.000 de lei, alături de licențe de programe și echipamente speciale – 77.000 de lei.

Evidența Populației are alocat, pentru salarii și alte cheltuieli, un buget de 325.000 de lei, în această sumă fiind incluse reparațiile curente – 20.000 de lei și cheltuielile de votare – 60.000 de lei.

Poliția Locală se laudă cu numai puțin de 1,5 milioane de lei pentru anul în curs, din care numai salariile se cifrează la un milion de lei. Pentru carburant au fost propuși 80.000 de lei, pentru uniforme și echipamente – 75.000 de lei, pentru muniție – 12.000 de lei, iar pentru camere video mobile – 23.000 lei.

Învățămintului i-au fost alocați 4,1 milioane de lei, din care

subvenționarea taberelor școlare se ridică la 250.000 de lei. Defalcăt, pentru fiecare instituție de învățământ, acești bani au fost împărțiți astfel: Grădinița nr. 1 – 69.000 de lei, Grădinița nr. 7 – 107.000 lei, Grădinița nr. 2 – 50.600 de lei, Grădinițele nr. 3 și 5 – 234.000 lei, Școala nr. 1 – 356.000 lei, Școala nr. 4 – 8.000 de lei, Școala nr. 2 – 309.000 lei, Școala nr. 3 – 284.000 lei, Școala nr. 5 – 152.800 lei, Liceul Callatis – 412.000 lei, Colegiul Economic – 292.000 lei, Liceul Tehnologic – 514.000 lei. Bursele școlare vor scoate din buget 544.000 lei.

Biobaza: din 169.500 de lei repartizați, numai 3.000 de lei pentru hrana câinilor!

Capitolul **Sănătate** a primit, în propunerea bugetară, 2,4 milioane de lei. Mult mai generoase s-au simțit autoritățile locale în ceea ce privește **Cultura**, cadorisită cu 5,33 milioane de lei. Printre cheltuielile de anul acesta se numără 906.000 lei pentru Centrul Cultural (din care numai puțin de 750.000 de lei revin salariilor angajaților), 26.868 lei pentru iluminatul și încălzitul Grădinii de Vară, 3 milioane de lei pentru Proiectul Callatis – Istorie la Malul Mării, 600.000 pentru Sport, 300.000 de lei pentru Culte religioase.

Serviciul de Asistență Socială va avea 8,6 milioane de lei, din care va aloca 168.000 lei Creșei, 232.000 Cantinei Sociale, 562.000 Căminului de Bătrâni, 384.000 lei locuințelor sociale, iar pentru lemne și ajutoare sociale – 621.000 lei.

Biobaza are alocați, anul acesta, 169.500 lei, din care, pentru hrana câinilor fără stăpân doar 3.000 de lei!

Tot în bugetul local au mai fost prevăzuți banii de **Salvamar** – 870.000 de lei, pentru **taxe judiciare și onorarii** – 250.000 de lei, dar și sume pentru **mentenanța fântânilor arteziene** – 50.000 de lei, **paza obiectivelor și pentru sustenabilitatea proiectelor Parc Evergreen** – 400.000 de lei și **Aleea Teilor** – 150.000 lei, paza obiectivelor aflate în subordinea primăriei

– 500.000 de lei, iluminatul de sărbători și pachetele pentru colindători – 150.000 de lei. **Salubritatea – deszăpezirea și dezinsecția** vor scoate, din bugetul local – până la o proximă rectificare – 3 milioane de lei, iar înființarea trotuarelor și tramei stradale în Cartier Dobrogea I – 450.000 de lei.

18 DALI-uri și SF-uri, în valoare de 1,3 milioane de lei!

Nu în ultimul rând, primăria va aloca, anul acesta, numai puțin de 1,3 milioane de lei pentru studii de fezabilitate și DALI (documentații pentru avizarea lucrărilor de intervenție).

Iată, care sunt acestea:

- Reabilitarea clădirii Poliției Locale și Serviciului Social – 75.000 de lei
- Expertiză Grădinița pentru Romi (din cartierul Barăci) – 20.000 de lei
- Reabilitare termică și extindere Ion Bănescu – 75.000 de lei
- Reabilitare termică și extindere Liceul Callatis – 75.000 de lei
- Reabilitare termică și extindere Școala Sfântul Apostol Andrei – 75.000 de lei
- Reabilitare termică și extindere Grădinița nr. 3 – 75.000 de lei
- Restaurarea Bisericii Sfântul Gheorghe – 75.000 de lei
- Restaurarea Basilicii Siriene – 75.000 de lei
- Înființarea Centrului Social pentru Bătrâni – 75.000 de lei
- Documentația Proiectului Unbounded Tourism at Black Sea 3D – 75.000 de lei
- Cadastru și intabulare pentru Cinematograful Pescăruș – 20.000 de lei
- Documentația pentru Proiectul Dezvoltare Turistică în stațiunea Saturn – 150.000 de lei
- Documentația pentru Proiectul Dezvoltare Turistică în stațiunea Venus – 75.000 de lei

- Documentația pentru Proiectul Dezvoltare Turistică în stațiunea Jupiter 000 de lei
- Documentația pentru Proiectul Dezvoltare Turistică în stațiunea Cap Aurora – 75.000 de lei
- Documentația pentru Proiectul Dezvoltare Turistică în stațiunea Neptun Olimp – 75.000 de lei
- SF pentru înființare cimitir – 40.000 de lei
- Documentația pentru reabilitarea Blocului Pescăruș – 90.000 de lei.

Prin urmare, administrația publică locală nu duce lipsă de bani, dimpotrivă, are la dispoziție un buget extrem de generos. Rămâne de văzut dacă aceste sume colosale se vor regăsi în unități de învățământ moderne, în infrastructură de calitate, agendă bogată de evenimente cultural-artistice, turism de calitate și servicii performante ale funcționarilor publici.

Din momentul aprobării bugetului, care nu este bătut în cuie, existând în viitor, multe rectificări, autoritățile nu vor mai putea să se scuze, să vină cu pretexte, să invoce greaua moștenire și nici să lanseze tot felul de motivații, deoarece au la dispoziție sume astronomice de bani.

Așa cum au precizat ieri, cetățenii nu mai doresc să audă scuze și justificări, ci vor să vadă că, în sfârșit, municipiul se mișcă în direcția potrivită, cu atât mai mult, cu cât problemele lor sunt numeroase și acutizate de la un an la altul.

Avarie RAJA în zona Brătianu-

Oborului din Constanța

27 februarie 2017 18:08

Pentru remedierea unei avarii survenite astăzi, 23 februarie, pe strada Apusului, din municipiul Constanta, SC RAJA SA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa potabila in intervalul orar 11,45-14,00. Sunt afectati consumatorii din perimetrul delimitat de strazile IC Bratianu, Oborului, IL Caragiale, Corbului.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, carora le dam asigurari ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa la parametri optimi.

Avarie RAJA la Eforie Nord

27 februarie 2017 18:08

Pentru remedierea unei avarii survenite astăzi, 23 februarie, la conducta principala de alimentare cu apa de la intersectia strazilor Ovidiu si Rubin, din orasul Eforie Nord, SC RAJA SA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 11,30-15,30. Sunt afectati abonatii de pe strazile Brizei, Ovidiu, 1 Mai, Alxandru Ioan Cuza si Rubin.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, carora le dam asigurari ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa in conditii optime.

Avarie RAJA în municipiul Medgidia

27 februarie 2017 18:08

Pentru remedierea unei avarii survenite astăzi, 23 februarie, pe conducta principală de alimentare cu apă de la intersecția străzilor Monumentului și Eternității, din orașul Medgidia, SC RAJA SA Constanta a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile în intervalul orar 11,00-13,00. Sunt afectați abonații de pe strada Monumentului.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați, carora le dam asigurări că echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei în timp cât mai scurt și pentru reluarea furnizării de apă la parametri optimi.

Echipa de fotbal a ASSF Mangalia va participa la Turneul "Winter Cup" găzduit la Brașov

27 februarie 2017 18:08

Mâine, 23.02.2017, ASSF Mangalia (Asociația Sportivă "Școala de Fotbal" Mangalia), grupa U13, antrenată de către profesorul coordonator Andrei Pătrașcu va pleca în turneul de fotbal pentru copii în vârstă de 12 ani (Under 13) de la Brașov,

"Winter Cup". "Suntem pregătiți pentru acest turneu, băieții s-au antrenat în aceste zile foarte bine, totul a decurs conform așteptărilor. Pentru noi, aceste meciuri din turneu sunt meciuri de verificare înaintea începerii returului din campionatul regulat. Sper ca la ora jocurilor să fim concentrați 100%. Obiectivul nostru principal este să jucăm un fotbal plăcut ochiului, iar cel secundar este să ne clasăm pe locurile 1-2 în grupe. Această deplasare nu ar fi fost posibilă fără suportul financiar din partea părinților motiv pentru care vreau să le mulțumesc" a declarat Andrei Pătrașcu.

Delegația condusă de către antrenorul Andrei Pătrașcu este următoarea: 1. Alupoaie Darius; 2. Banu Radu; 3. Bostan Costel; 4. Croitoru Cătălin; 5. Colcer Remus; 6. Chirițoiu Mario; 7. Drăgan Mihaiță; 8. Kreici Romeo; 9. Mancaș Alin; 10. Șerban Adrian; 11. Soare Robert; 12. Vilcinschi Darius; 13. Vlad Robert; 14. Voiculescu Alexandru. Delegatul echipei –

Șerban Cătălin.

Turneul se desfășoară la Brașov în perioada 24.02.2017-27.02.2017.

Avarie RAJA în localitatea Ștefan cel Mare

27 februarie 2017 18:08

Pentru remedierea unei avarii survenite în cursul zilei de astăzi, 21 februarie 2017, la conducta magistrală din localitatea Ștefan cel Mare, SC RAJA SA Constanța este nevoită să întrerupă furnizarea de apă potabilă în intervalul orar 10,00-14,00. Sunt afectați toți abonații din localitatea Ștefan cel Mare.

Ne cerem scuze tuturor abonaților afectați, cărora le dăm asigurări că echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei în timp cât mai scurt și pentru reluarea furnizării de apă la parametri optimi.

Avarie RAJA între localitățile Eforie Nord și Eforie Sud

27 februarie 2017 18:08

Pentru remedierea unei avarii la conducta principală de alimentare cu apă, cu diametrul de 560 mm, în zona dintre localitățile Eforie Nord și Eforie Sud, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi – 21 februarie 2017, în intervalul orar 9,30 – 15,00. Sunt afectați consumatorii din zona dintre cele două localități.

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

Un șofer fără carnet a intrat într-un copac la Eforie Sud

27 februarie 2017 18:08

La data de 18.02.2017, ora 21.21, R.D., în vârstă de 31 de

ani, din localitatea Tuzla – județul Constanța, a condus un autoturism pe DN 39, pe raza localității Eforie Sud, dinspre Constanța către Mangalia, unde ar fi pierdut controlul direcției, a intrat pe sensul opus de mers și a intrat în coliziune cu un copac.

În urma accidentului rutier a rezultat vătămarea corporală gravă a conducătorului auto și a unui pasager din autoturism, un bărbat în vârstă de 30 de ani, din Constanța.

Polițiștii constănțeni au stabilit în urma verificărilor ca șoferul autoturismului nu deține permis de conducere pentru nicio categorie de vehicule.

În cauză a fost întocmit dosar penal.

Prins fără carnet, în timp ce șofa sub identitatea fratelui său

27 februarie 2017 18:08

La data de 18.02.2017, ora 18.00, polițiștii din cadrul Biroului Rutier Mangalia l-au depistat pe B.I., în vârstă de 36 de ani, din municipiul Mangalia, care a condus un autoturism, pe strada M.I. Dobrogeanu din Mangalia, fiind sub influența băuturilor alcoolice și fără a poseda permis de conducere pentru nicio categorie de vehicule.

Bărbatul în cauză a declarat verbal polițiștilor datele de identitate ale fratelui său, faptă pentru care va fi cercetat penal și pentru săvârșirea infracțiunilor de fals material în înscrisuri oficiale și uz de fals.

ENEL stinge lumina în sudul litoralului!

27 februarie 2017 18:08

Pentru lucrările anuale de reparații și întreținere instalații și rețele electrice, precum și posturi de transformare, SC Enel Distribuție Dobrogea SA – Zona MT-JT Constanța, anunță întreruperea furnizării energiei electrice în timpul lucrărilor, după următorul program:

– **Comuna Tuzla**, cu străzile Mecanizării, Grindului, Lebedelor, Biruinței, Izvorului și Pasajului – întrerupere totală, luni, 20 februarie, în intervalul 8.00-16.00;

– **Comuna Costinești**, cu străzile Prunului, Mărului, Smochinului, Nucului, Cireșului, Vișinului, Grădinilor și Macului – întrerupere totală, joi, 23 februarie, în intervalul 8.00-16.00;

Administrația Bazinală de Apă

Dobrogea-Litoral monitorizează plajele în urma fenomenelor meteo extreme

27 februarie 2017 18:08

Administrația Bazinală de Apă Dobrogea-Litoral a desfășurat în perioada septembrie 2016 – decembrie 2016 activitatea de monitorizare geodinamică a celor 5 loturi finalizate prin finanțare europeană la sfârșitul anului 2015: Mamaia Sud, Tomis Nord, Tomis Centru, Tomis Sud, Eforie Nord. În cadrul activității de monitorizare geodinamică s-au realizat inspecții vizuale periodice, planificate și inspecții efectuate în urma producerii fenomenelor meteorologice periculoase; măsurători topografice ale zonelor înnisipate și ale structurilor conectate la țărm, precum și aerofotogrametrie cu realizarea de ortofotoplanuri suprapuse.

În urma activității de monitorizării geodinamice realizată de ABADL s-a evidențiat un echilibru a liniei țărmului, bilanțul rezultat în urma măsurărilor fiind unul pozitiv. Linia țărmului respectă criteriile de proiectare care au stat la baza realizării proiectului tehnic și a lucrărilor de execuție.

Menționăm că începând cu data de 06.03.2017 ABADL va începe activitatea de monitorizare geodinamică a celor 5 loturi urmând ca în luna aprilie să se realizeze raportul cu privire la evoluția lucrărilor executate. Conform manualului de întreținere și exploatare pentru cele 5 loturi activitatea de monitorizare geodinamică se realizează în luna martie și respectiv în luna septembrie, astfel putându-se evidenția evoluția lucrărilor pe sezonul rece, respectiv sezonul cald.

În acest an, la fel ca în majoritatea anilor, în sezonul rece

În zona limitrofă s-au manifestat fenomene meteorologice de natura valurilor și a vântului de intensitate medie și mare. În luna ianuarie a anului curent, pe zona Năvodari – Mamaia s-au înregistrat constant viteze ale vântului între 5-12 m/s și valuri cu înălțimi cuprinse între 0.6m și 2.2 m la țărm.

Urmare acțiunii valurilor puternice, profilul s-a comportat normal formându-se din nou fenomenul de “rupere de mal”, fenomen ce se manifestă an de an, caracterizat prin denivelări semnificative ce reprezintă o redistribuție a nisipului între profilul emers și profilul submers. Acesta va fi corectat și adus la profilul proiectat, atât în mod natural prin evoluția curenților marini din perioada următoare, cât și prin lucrările curențe de pregătire a plajelor.