

تهران، مهد غذاهای فراموش‌شده

فینگر فود، سوپ سرد و حتی پیتزا با نام‌های محلی در غذاهای ایرانی و تهرانی بوده و بسیاری از مادر بزرگ‌ها در آشپزخانه‌های خود این غذاها را طبخ می‌کردند. غذاهایی که به گفته «علی سعادت‌جو»، مدرس و کارشناس آشپزی، با همه کیفیتش روبه فراموشی است. در حالی که ایران و تهران روزگاری مهد غذاهای متنوع بوده است. او آشپزی را از ۱۵ سالگی در کنار برادرش که سر آشپز بود آموخته و حالا با گذشت ۸ سال علاوه بر تدریس در برنامه‌های آموزشی و مسابقه‌های آشپزی به‌عنوان داور حضوری فعال دارد. با او درباره غذاهای تهران به گفت‌وگو نشستیم.

این صحت دارد که شکل گیری آشپزی در ایران از دوره صفوی بوده است؟
آشپزی و روش‌های تهیه غذا در ایران پیش از دوره اسلامی هم بوده اما چون سسند کتبی و مستقلى وجود ندارد، براساس کتاب بازمانده از صفویه آشپزی را به این دوره ارتباط می‌دهند که نمونه‌اش آبگوشت ترش آلواست. پس از آن دوره قاجار به هم غذاها رونق پیدا کردند که شامل طبع انواع آش‌ها، اشکنه، خورش‌ها، آبگوشت و... می‌شود. در واقع ایران و تهران در دوره قاجار به معدن غذاها شهرت پیدا کرد.

تهرانی‌ها بیشتر چه غذاهایی را طبخ می‌کردند؟
علاوه بر انواع آش‌ها، اشکنه، آبگوشت و... با توجه به محدوده هر محله غذاهای خاصی هم طبخ می‌شد. مثلاً محدوده شمیرانات را باغ‌هاومزارع تشکیل می‌دهد، همین دلیل در این بخش‌ها بیشتر شاهد پخت غذاهای آشی و خورشتی بودیم. اما در جنوب تهران که ماداری و دامپوری رونق داشت، بیشتر این غذاها با گوشت، مرغ و مواد لبنی پخته می‌شد که می‌توان از کباب، آبگوشت و... نام برد. البته این موضوع شامل کل کشور می‌شود. تا جایی که در خراسان به‌دلیل کشت زعفران و وزشک، زرشک‌پلو بیشتر است یا در آذربایجان بیشتر غذاهای لبنی‌تار بوده در محدوده کردستان و کرمانشاه شاهد پخت غذاهای کبابی هستیم.

فصل‌ها هم در طبخ نوع غذاها تأثیر گذار بودند؟
بله؛ تا جایی که غذاهای فصلی در دوره قاجار وارد منوی رستوران‌ها هم شد و غذای تابستان و زمستان فرق می‌کرد. مثلاً بادخوب‌خار در تابستان‌ها آماده می‌شد تا طبع مردم در گرمای تابستان سرد شود. در واقع بادخوب‌خار نوعی سوپ سرد ایرانی است که متأسفانه در گذر زمان از سفرهای خانه و حتی رستوران‌ها حذف شد. بدتر از همه اینکه بسیاری از مردم در رستوران‌ها دنبال سوپ سرد ایتالیایی و اسپانیایی هستند. در حالی که ما خومنان سوپ سرد ایتالیایی خورش‌تور، پادباجمان طبع سرد و گرم بین گوشت و پادباجمان دارد که اکنون جایگاه زیادی ندارد.

فکر می‌کنید چرا غذاهای سنتی و محلی تهران کمتر در سفره‌ها دیده می‌شود؟

چون مردم درگیر روزمرگی شده و بیشتر سراغ غذاهای حاضری و فست‌فود گرفته‌اند. البته فست‌فود فقط شامل پیتزا و همبرگر نیست بلکه به غذایی که سریع پخته می‌شود فست‌فود می‌گویند. مثل غذاهای رنگی که با خوردن مقدار کمی گوشت و سبزی به همراه یک سس زود آماده می‌شود اما در آشپزی ایرانی حتی برای طبخ یک پلو خورش‌ت باید ساعت‌ها وقت گذاشت تا برنج درست دم بکشد، خورش‌ت با دویها و مواد غذایی جایفتود... برای همین در گذشته مادران و مادر بزرگان ما ساعت‌ها وقت خود را در آشپزخانه سپری می‌کردند اما این روزها مردم و حتی بیشتر رستوران‌دارها کمتر سراغ غذاهای محلی و سنتی می‌روند. مثلاً انواع کباب‌ها را داشتیم که در رستوران‌ها طبخ می‌شد اما این روزها در لیست غذاهایشان کم‌رنگ شده است.

خب شاید برخی از مردم شیوه پخت برخی غذاهای اصیل ایرانی را بلد نیستند.
درست است. متأسفانه کوهایی در برخی بخش‌ها هستیم. مثلاً در آموزشگاه‌ها به جای آموزش غذاهای سنتی غذاهای فرنگی را به شرکت‌کنندگان یاد می‌دهند. دلپاش هم این است که این افراد در خانه با غذاهای مثل قورمه و قیومه و... آشنا شده‌اند و فکر می‌کنند غذای تهرانی فقط همین‌ها در حالی که تهران مهد غذاهای سنتی و اگر فردی که همه غذاهای این شهر را بشناسد فرصتی برای طبخ غذاهای دیگر پیدا نمی‌کند.

نمونه این غذاها را می‌توانید مثال بزنید؟
مثلاً مردم فکر می‌کنند فینگر فقط توسط خارجی‌ها طبخ می‌شود اما ما در غذاهای ایرانی و تهرانی انواع فینگر فودها را داشته و داریم. نمونه‌اش هم «پوماج» یا «دومنج» آذری‌هاست که وارد غذای تهرانی شد و با ترکیب خردنان، پنیر و کره به شکل توپ گرد آماده می‌شود. این غذا در صبحانه‌های مردم جایگاه ویژه‌ای داشت. انواع فینگر فودها در غذاهای تهران هست ولی کسی آنها را احیا نکرده است.

به نظر برای احیای غذاهای محلی چه باید کرد؟
بخشی به عهد هم مریی است که در کلاس‌های این غذاها را آموزش بدهم تا سفره‌های خانه‌ها با غذاهای ثابت رنگین نشود و یادگیری غذاهای جدید در هفته یک تا ۲ بار غذاهای فراموش‌شده را به سفره‌های خانه ببریم. مسئول دیگر رستوران‌دارها و حتی فست‌فودی‌ها هستند. این روزها در منوی فست‌فودی‌ها بیشتر انواع برگرها و ساندویچ‌ها دیده می‌شود. در حالی که در غذاهای محلی ما هم پیتزا با نام متفاوت بوده است. مثلاً در گذشته روی نان گوجه و ریحان گذاشته و به‌عنوان آماده می‌شد اما این روزها از این غذا که روزگاری در عادت غذایی ما ایرانی‌ها بوده با پخت روی خمیر با نام پیتزا مارگار، پنا به‌عنوان غذای اصیل ایتالیایی نام برده می‌شود. پس کافی است غذاهای اصیل ایرانی را بشناسیم و معرفی کنیم.

درستهر



چرا گر به‌های تهران موش نمی‌گیرند؟

فراوانی زباله در جوی‌ها و کانال‌های پایتخت، باعث تغییر رفتار اکولوژیکی گر به‌ها شده است

گزارش / حسن حسن‌زاده
روزنامه‌نگار

محله‌های حاشیه یا مرکز شهر تهران، فرقی ندارد؛ موش‌ها در جوی‌ها، کانال‌های آب و اطراف سطل‌های زباله جولان می‌دهند. افزایش شمار این جانوران مودی، به زباله به‌عنوان یکی از منابع اصلی غذایی آنها در پایتخت رابطه مستقیم دارد و اکنون دیگر به معضلی آزاردهنده برای شهروندان تبدیل شده است. اثبات اینکه موش‌ها به یکی از دروس‌های جدی شهروندان تبدیل شده و تقریباً هر نقطه‌ای از شهر سر و کله این مزاحمان پیدا می‌شود، کار دشواری نیست. کافی است هنگام عبور از کنار جوی‌ها، کانال‌های آب یا اطراف سطل‌های زباله چشم‌تیز کنید و موش‌هایی را ببینید که بدون هراس از دشمن طبیعی‌شان یعنی گر به‌ در پی غذا سر و کول هم بالا می‌روند.

موش‌ها در پارک به دنبال زباله می‌گردند
خیابان‌های حسام‌الدین و افتخاری تا محدوده نهر فیروزآباد و در محدوده منطقه ۱۰ به گفته اهالی و شوراییاران این محله یکی از نقاط آلوده شهر است و با وجود طعمه‌گذاری و رسیدگی شهرداری به این معضل، باز هم موش‌ها در جوی‌های زباله خیابان جولان می‌دهند. «حسن کریمی» دبیر شورایاری محله هفت چنار معضل جانوران مودی و موش‌ها را یکی از

۵ معضل بزرگ این محله می‌داند: «هر جایی که زباله باشد، موش‌ها هم هستند. در خیابان‌های گلستانی و حسام‌الدین که چندمغازه‌فروشی، میوه‌فروشی، فلافل‌فروشی، تهیه‌غذا حاشیه رستوران و وجود دارد، جولان موش‌ها در جوی‌ها و حاشیه پیاده‌رو بیشتر است. متأسفانه برخی از کسبه و مشتریان آنها تمایز بین زباله‌ها را به جای سطل زباله در جوی‌ها می‌زنند. از آنجا که مدت‌هاست در کانال‌ها و جوی‌های این محدوده چیزی از آب جاری نیست، زباله‌ها باقی می‌ماند و این فرصت مناسبی برای موش‌هاست.»

محله گل‌لایدره در محدوده منطقه یک هم به‌دلیل وجود معابر کم‌عرض و غیرقابل تردد برای خودروهای جمع‌آوری زباله، به معضل موش‌ها و جانوران مودی دست و پنجه نرم می‌کند.

در حاشیه رودره، گل‌لایدره که خانه‌ها در کمترین فاصله ممکن با رودخانه قرار گرفته‌اند، معضل جولان موش‌ها در ایله‌ای کیسه‌های زباله‌ها دام‌ساکان نزدیک رودخانه را گرفته است. «محمدضاتری گودزی» مدیر محله گل‌لایدره می‌گوید: «از آنجا که در بالادست محله گل‌لایدره وجود موش‌ها و جانوران مودی دست و پنجه نرم می‌کنند. کوچک‌های پلکانی امکان تردد خودرویی جمع‌آوری زباله وجود ندارد، متأسفانه برخی از گردشگران و حتی ساکنان، زباله‌ها را در حاشیه رودخانه و حتی در معابر رها می‌کنند. کارگران شهرداری با مشقت زیاد و به‌صورت دستی این زباله‌ها را جمع‌آوری می‌کنند اما به‌دلیل انباشت گاه و بگاه مودی‌دامن می‌زنند.»

دور یز میوه و سبزی، غذای اصلی موش‌ها

معضل موش‌ها در دیگر محله‌های شمال شهر که به‌دلیل تجمع اماکن گردشگرپذیر، اغذیه‌فروشی و زباله‌بیشتری هم در آن نقاط وجود دارد، گزارش می‌شود. «محمد گوری» رئیس اداره خدمات شهری شهرداری منطقه یک با اشاره به دلیل اصلی تجمع موش‌ها در برخی محله‌های این منطقه می‌گوید: «اصلی‌ترین منبع غذایی موش‌ها زباله است. در محدوده منطقه در هر نقطه‌ای که زباله بیشتر وجود دارد، جمعیت موش‌ها هم بیشتر است. براساس آمار، محدوده خیابان ولیعصر (ع) و محله قیطریه از آلوده‌ترین محله‌های منطقه یک هستند و یک بررسی مختصر نشان می‌دهد که در همین مناطق به‌دلیل وجود اماکن تفریحی و رستوران‌ها، منابع غذایی بیشتری برای موش‌ها مهیاست. یکی دیگر از منابع غذایی اصلی موش‌ها، دورریز میوه‌ها و سبزی میوه‌فروشی‌هاست. متأسفانه با وجود اطلاع‌رسانی، باز هم برخی از کارگران این مراکز دورریز میوه و سبزی را در جوی‌ها و کانال‌های آب‌رهای می‌کنند و به‌افزایش جمعیت این جانوران مودی‌دامن می‌زنند.»

مکت

«کاپ»؛ راهکار کاهش معضل جانوران مودی



آرش تهری نیک
کارشناس مدیریت شهری

کارشناس محیط زیست، مدیریت و پسماند جلب مشارکت شهروندان در تفکیک زباله از مبدا را راهکاری مؤثر در کنترل جمعیت حیوانات شهری از جمله سسگ‌های ولگرد و موش‌ها می‌داند. «آرش تهری نیک» کارشناس مدیریت شهری در این باره می‌گوید: «اگر لایل اصلی افزایش جمعیت موش‌های تهران را بررسی کنیم، به موضوع تغییر رفتار اکولوژیکی گر به‌ها و کاهش انگیزه این حیوانات شهری برای شکار موش می‌رسیم. در واقع، اکثر شهروندان به‌صورت افراطی به حیوانات شهری مثل سسگ‌ها و گر به‌ها غذا بدهند یا آنقدر زباله در دسترس این جانوران شهری باشند، رفتار اکولوژیکی این حیوانات تغییر می‌کند و انگیزه آنها برای پیدا کردن غذا کمتر می‌شود.»

او مدیریت صحیح پسماند شهری را عاملی بسیار مهم برای کاهش مشکلات زیست‌محیطی در شهر و نیز کاهش جمعیت جانوران مودی مثل موش‌ها می‌داند و می‌گوید: «بهترین راهکار برای جلوگیری از دسترسی این جانوران به زباله به‌عنوان یکی از منابع غذایی اصلی آنهاست. برای تحقق این هدف، اجرای دقیق طرح «کاپ» -سازمان مدیریت پسماند شهرداری تهران و نیز مشارکت پرورنگ شهروندان در این طرح می‌تواند تأثیر مؤثر در مدیریت پسماند شهری باشد. براساس این طرح، سطل‌های زباله به‌تدریج به داخل آپارتمان‌ها و خانه‌ها منتقل می‌شود و هر کدام از سطل‌های زباله‌ها مالک مشخص پیدا می‌کند و گروه‌های مختلف جامعه دانش آموزان تا ساکنان یک مجتمع مسکونی با روش‌های تفکیک پسماند آشنا می‌شوند. به عبارت دیگر، اگر این طرح به‌درستی اجرا شود، معضل زباله‌های رها شده در شهر کاهش می‌یابد و در نتیجه شاهد کاهش زباله‌ها و غذای بی‌اندازه برای سسگ‌ها و ولگرد، گر به‌ها، موش‌ها و افزایش خطر آفرین جمعیت این گونه‌ها خواهیم بود.»

← منطقه ۲

راهنما

عرضه دست‌سازهای بانوان محله شهرک غرب

بازارچه دست‌سازهای بانوان سرپرست خانوار با عنوان «یلدا» برپاست. معاون اجتماعی و فرهنگی شهردار منطقه ۲ در این باره گفت: «با پیگیری‌های اداره کل بانوان شهرداری تهران، زمینیه‌ای فراهم شده تا بانوان سرپرست خانوار بتوانند در مراکز مختلف دست‌آفریده‌های خود را بفروشند.» «اکرم رجایی» افزود: «در بازارچه ایستگاه متروی میدان صنعت بانوان در ۱۵ غرفه دست‌ساز‌هایشان نظیر زیورآلات، صنایع دستی، وسایل تزئینی و... عرضه کرده‌اند و امکان خرید برای علاقه‌مندان تا روز ۵ دی ماه از ساعت ۱۰ تا ۲۰ وجود دارد.»



← منطقه ۲۲

راهنما

ارائه خدمات مشاوره رایگان در محله گلستان

طرح «خانواده‌یار» با هدف پیشگیری از آسیب‌های اجتماعی و عوامل مؤثر در تزلزل نهاد خانواده، تحکیم و تقویت بنیان خانواده در غرب تهران برگزار می‌شود. شهردار منطقه ۲ در این باره گفت: «طرح «خانواده‌یار» در راستا پیشگیری از آسیب‌های اجتماعی، ایجاد جامعه‌ای خانواده‌محور و همچنین تسهیل دسترسی به نظام خدمات مشاوره برای استحکام بنیان خانواده و ارتقای کیفیت زندگی شهروندان در این منطقه اجرا می‌شود.» به‌همین‌صورت، طرح «خانواده‌یار» به‌صورت گروهی و هم‌انفرادی انجام می‌شود. در آموزش تخصصی (روانشناس) اعضای گروه را در آموزش شامل مشاوره تحصیلی، شغلی و خانوادگی می‌پوشاند. طرح خانواده‌یار، به‌صورت گروهی و هم‌انفرادی انجام می‌شود. در آموزش تخصصی (روانشناس) اعضای گروه را در آموزش شامل مشاوره تحصیلی، شغلی و خانوادگی می‌پوشاند. طرح خانواده‌یار، به‌صورت گروهی و هم‌انفرادی انجام می‌شود.

فراخوان مناقصه عمومی یک مرحله‌ای

«خرید خدمات تخصصی برای مراکز مشاوره و خدمات روان‌شناختی حضوری و غیرحضوری (مکالمه تلفنی) دولتی بهزیستی استانهای کشور»

سازمان بهزیستی کشور در نظر دارد موضوع «خرید خدمات تخصصی برای مراکز مشاوره و خدمات روان‌شناختی حضوری و غیرحضوری (مکالمه تلفنی) دولتی بهزیستی استانهای کشور» را از طریق مناقصه عمومی یک مرحله‌ای به انجام رساند. با عنایت به بارگذاری اطلاعات مورد نیاز و مدارک و مستندات مربوطه در سامانه تدارکات الکترونیک دولت، متقاضیان می‌توانند جهت دریافت اسناد مناقصه به سامانه تدارکات الکترونیک دولت (ستاد) به آدرس اینترنتی www.setadiran.ir مراجعه و پس از تکمیل مدارک لازم، جهت شرکت در مناقصه نسبت به بارگذاری فایل‌های آن در سامانه مذکور اقدام نمایند. همچنین متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات مورد نیاز با شماره تلفن ۰۹-۶۶۷۰۲۰۰۱-۶۶۷۰۲۰۰۱ داخلی ۲۵۰۳ و ۲۴۳۴ تماس حاصل نمایند.

نام و نشانی مناقصه‌گزار: به آدرس تهران - ضلع شمالی پارک شهر - خیابان شهید فیاض بخش - سازمان بهزیستی کشور
نوع خدمات: خرید خدمات تخصصی برای مراکز مشاوره و خدمات روان‌شناختی حضوری و غیرحضوری
مکالمه تلفنی) دولتی بهزیستی استانهای کشور

محل برگزاری مناقصه: تهران - ضلع شمالی پارک شهر - خیابان شهید فیاض بخش - سازمان بهزیستی کشور - طبقه چهارم - دفتر معاونت توسعه مدیریت و منابع

زمان برگزاری مناقصه: از طریق سامانه تدارکات الکترونیک دولت به اطلاع متقاضیان خواهد رسید.
اطلاعات تماس دستگاه مناقصه‌گزار (سازمان بهزیستی کشور) جهت کسب اطلاعات بیشتر: ۰۸۲۷-۶۶۷۰۲۰۰۱
اطلاعات تماس سامانه ستاد جهت انجام مراحل عضویت در سامانه: مرکز تماس ۴۱۹۳۴ - ۰۲۱
دفتر ثبت نام: ۸۸۹۶۹۷۳۷ و ۸۸۹۳۷۶۸

اداره کل روابط عمومی و امور بین‌الملل سازمان بهزیستی کشور

فراخوان ارزیابی کیفی مناقصه عمومی و یک مرحله‌ای شماره ۱۴۰۱-۰۷۵۳

تعمیر اساسی چهار دستگاه کلاسز کارخانه‌های نصر و ایلام منطقه سیری / نوبت اول / شناسه: ۱۴۲۸۴۲۶

۱۰٪ مبلغ کل قرارداد طبق ضوابط کارفرما در صورت برنده شدن و نیز کسب ۱۰٪ جهت تضمین حسن انجام کار ۳. داشتن امکانات و تجهیزات، توانایی مالی و تخصص در موضوع مناقصه ۴. سوابق اجرایی مشابه با موضوع مناقصه خدمات موضوع مناقصه در اسانسانه متقاضیان و داشتن سوابق اجرایی مشابه
گواهینامه صلاحیت ایمنی و خدمات پیمانکاری معتبر
۵: سایر شرایط : ۱. به تقاضاهای مشروط، مهیم، ناقص و یا مغایر با شرایط مندرج در اسناد و مدارک و تقاضاهایی که بعد از مهلت مقرر دریافت گردد، ترتیب اثر داده نخواهد شد. ۲. شرکت نفت فلات قاره ایران در رد یا قبول هر یک یا تمام پیشنهادات در چارچوب قانون برگزاری مناقصات و آیین‌نامه‌های مربوطه مختار خواهد بود. ۳. پیشنهادات مالی می‌بایست حداقل سه ماه پس از وصول پیشنهادات به کمیسیون مناقصات شرکت نفت فلات قاره ایران دارای اعتبار باشند. ۴. مناقصه به صورت یک مرحله‌ای بوده و ملاک تعیین برنده، پیشنهاد مالی براساس ماده ۱۰ آیین‌نامه نظام مستندسازی و اطلاع‌رسانی مناقصات خواهد بود.
تاریخ انتشار فراخوان: ۱۴۰۱/۰۹/۲۸
مهلت دریافت اسناد فراخوان: ۱۴۰۱/۱۰/۰۵
مهلت ارسال پاسخ استعلام: ۱۴۰۱/۱۰/۱۹

اطلاعات تماس و آدرس دستگاه: تهران. خیابان ولیعصر - بالاتر از مسجد بلال - نرسیده به تقاطع مدرس - خیابان تورج - خیابان خاکزاد. پلاک ۱۲. شرکت نفت فلات قاره ایران شماره تلفن: ۱۲ و ۰۲۱-۳۳۳۸۰۰۱۱ / امور حقوقی و قراردادها منطقه سیری شماره فکس: ۰۲۱-۳۳۳۸۲۱۸۸ / امور حقوقی و قراردادها منطقه سیری
روابط عمومی شرکت نفت فلات قاره ایران

شرکت نفت فلات قاره ایران در نظر دارد انجام خدمات فوق‌الذکر را طبق شرح کار تدوین شده از طریق مناقصه عمومی به پیمانکار واجد شرایط به شرح ذیل واگذار نماید. موضوع تعمیر اساسی چهار دستگاه کلاسز کارخانه‌های نصر و ایلام منطقه سیری برای مدت ۱۲ ماه شمسی می‌باشد. کلیه مراحل برگزاری فراخوان ارزیابی کیفی، از دریافت و تحویل اسناد استعلام ارزیابی کیفی تا ارسال دعوتنامه جهت سایر مراحل مناقصه، صرفاً از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیک دولت (ستاد) به آدرس www.Setadiran.ir و شماره فراخوان ۲۰۰۱۰۹۴۰۷۷۰۰۰۰۰۱ انجام خواهد شد. لازم است مناقصه‌گزار در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند. اطلاعات و اسناد مناقصه عمومی پس از برگزاری فرآیند ارزیابی کیفی و ارسال دعوتنامه از طریق سامانه ستاد به مناقصه‌گزار ارسال خواهد شد. الف: خدمات مورد نیاز: این پروژه شامل تعمیر اساسی دستگاه‌های کلاسز متعلق به دو دستگاه کلاسز کارخانه ایلام به شماره‌های U4A۰۱A و U4A۰۱B و دو دستگاه کلاسز کارخانه نصر به شماره‌های U4F۱۲ و U4F۱۳ می‌باشند.

ب: محل اجرای پروژه: منطقه عملیاتی شرکت نفت فلات قاره ایران واقع در جزیره سیری
ج: مدت اجرای پروژه: ۱۳ (سیزده) ماه شمسی
د: شرایط مناقصی: ۱. توانایی ارائه سپرده یا ضمانت‌نامه بانکی «شرکت در فرآیند ارجاع کار» به مبلغ ۱۲۰،۵۹۰،۵۲۱،۱۹۸ ریال با ذکر موضوع و شماره فقره ۲. توانایی ارائه ضمانت‌نامه بانکی انجام تعهدات به میزان

گلاریس قطب گردشگری غرب تهران می‌شود

۵۰ درصد از پروژه باغ گلاریس در محدوده محله باغ فیض به‌عنوان متفاوت ترین باغ تفریحی پایتخت آماده شده است. معاون فنی و عمرانی شهردار منطقه ۵ درباره روند پیشرفت پروژه باغ گلاریس گفت: «این پروژه یکی از طرح‌های بزرگ و فاخر منطقه درختان میوه و شربت‌خانه از بخش‌های ویژه پروژه باغ گلاریس است که فضای منحصربه‌فرد برای تفریح شهروندان پایتخت فراهم خواهد کرد.» معاون فنی و عمرانی شهردار منطقه ۵ طراحی این باغ را با استفاده از عناصر طبیعی برشمرد و گفت: «این باغ طوری طراحی شده است که ساختار طبیعی باغ حفظ شود.»



شرکت توسعه منابع انرژی توان

آگهی مناقصه عمومی شماره ۱۴۰۱۰۹۲۷

نوبت اول

شرکت توسعه منابع انرژی توان در نظر دارد ۱۵۰۰ متر حفاری در معدن قله‌کفتران خود را (واقع در استان سمنان شهرستان شاهرود - روستای طرود) با شرایط ذیل از طریق مناقصه عمومی به مشاور واجد شرایط واگذار نماید. لذا از کلیه شرکت‌های توانمند و صلاحیتدار که دارای سابقه فعالیت در این حوزه می‌باشند، دعوت به عمل می‌آید جهت تهیه اسناد و تحویل پاکت مناقصه برابر ملاحظات ذیل اقدام نمایند.

۱- ارائه مستندات مربوط به شرکت سابقه فعالیت، اسانسانه، روزنامه رسمی و مشخصات کامل اعضای هیئت مدیره ۲- مهلت دریافت اسناد مناقصه: ۱۴۰۱/۱۰/۱۰ ۳- محل تهیه اسناد و پیشنهادات: تهران، خیابان پاسداران، میدان نوبنیاد، شرکت توسعه منابع انرژی توان، مدیریت بازرگانی مجری طرح‌های معدنی ۴- بهای اوراق مناقصه: ۱۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال واریز به حساب جاری طلایی به شماره: ۱۱۷۷۸۰۰۶۲۶۸۰۲ بانک سپه شعبه شهید چمران کد ۱۱۷۷، بنام شرکت توسعه منابع انرژی توان ۵- اسناد ارزیابی کیفی در قبال ارائه معرفی‌نامه تحویل می‌گردد. ۶- تلفن تماس جهت هماهنگی و کسب اطلاعات بیشتر: ۰۲۱-۲۲۷۹۹۱۱۴ و ۰۲۱-۲۲۷۹۹۱۶۰ ۷- هزینه چاپ آگهی در روزنامه به‌عجده برنده مناقصه می‌باشد. ۸- آخرین مهلت ارسال پاکت ساعت ۱۴ مورخ ۱۴۰۱/۱۰/۲۵ می‌باشد. ۹- سایر اطلاعات مربوط به فراخوان، در اسناد مندرج می‌باشد.