درنگ

حال خوب پرنده‌های بوشهر

نتایج امیدوارکننده سرشماری سالانه پرندگان جوجه‌آور تابستان‌گذران در پارک ملی دیر ـ نخیلو در بوشهر نشان می‌دهد جمعیت این گونه‌های ارزشمند افزایش یافته است.

همه‌ساله در فصل زادآوری و همزمان با حضور گونه‌های شاخصی همچون پرستوهای دریایی کاکلی کوچک و بزرگ، پرستوهای دریایی پشت‌تیره و سلیم خرچنگ‌خوار، عملیات سرشماری و آماربرداری در جزایر نخیلو و اُم‌الگرم با هدف برآورد جمعیت و برنامه‌ریزی برای حفاظت مؤثر از این پرندگان انجام می‌شود. بر اساس مشاهدات میدانی امسال، وضعیت زیستگاه‌ها - به‌ویژه از نظر پوشش گیاهی و شرایط اکولوژیک - در جزایر منطقه مطلوب ارزیابی می‌شود. این شرایط نه‌تنها باعث حضور گسترده‌تر گونه‌های جوجه‌آور تابستان‌گذران شده، بلکه آمارها نیز از افزایش جمعیت کلونی‌های پرستوهای دریایی کاکلی کوچک و بزرگ حکایت دارند.

براساس مشاهده‌های میدانی، تشکیل کلونی‌ها، میزان تخم‌گذاری و تعداد جوجه‌های این گونه‌ها نسبت به سال‌های گذشته افزایش یافته است که این امر نشان از کیفیت و پایداری زیستگاه‌های زادآوری در منطقه دارد.

به گفته مسئولان، نتایج نهایی این آماربرداری پس از جمع‌بندی اطلاعات حاصل از پلات‌گذاری‌ها، بررسی داده‌های هریک از کلونی‌ها و انجام تجزیه و تحلیل‌های آماری مربوط به هر گونه، اعلام خواهد شد.

آن‌طور که مدیرکل حفاظت محیط زیست استان بوشهر اعلام کرده است یکی از نکات قابل توجه سرشماری امسال، تغییر الگوی لانه‌گزینی پرنده سلیم خرچنگ‌خوار بود که به‌دلیل افزایش تراکم کلونی‌های پرستوهای دریایی در جزیره نخیلو، این گونه برای لانه‌سازی و تخم‌گذاری به جزیره اُم‌الگرم مهاجرت کرده‌است. این موضوع بیانگر پویایی طبیعی زیستگاه‌ها و اهمیت حفاظت همزمان از تمامی جزایر تحت مدیریت پارک ملی دیر-نخیلواست.

هرمزگان غذای بومی در تراز جهانی

گنجینه غذاهای بومی در مسیر امنیت غذایی پایدار

هرمزگان را بسیاری با دریا، بنادر و تجارت می‌شناسند، اما این استان در کنار جایگاه راهبردی خود در اقتصاد کشور، گنجینه‌ای از فرهنگ غذایی را در دل خود جای داده است. از انواع غذاهای دریایی و محصولات شیلاتی گرفته تا خرما، مرکبات، سبزی‌های محلی، نان‌های سنتی و شیرینی‌های بومی، همگی بخشی از میراث خوراکی مردمانی هستند که قرن‌ها با طبیعت پیرامون خود زندگی کرده و شیوه‌های سازگار با اقلیم را برای تولید و مصرف غذا برگزیده‌اند.

امروز و در شرایطی که جهان با چالش‌هایی همچون تغییرات اقلیمی، کاهش منابع طبیعی، افزایش جمعیت و تهدید امنیت غذایی روبه‌روست، همین تجربه‌های بومی و محلی بیش از گذشته مورد توجه قرار گرفته‌اند.

مفهومی فراتر از یک رژیم غذایی

هرچند در نگاه اول، غذای پایدار صرفا به معنای نوعی خوراک یا رژیم غذایی به نظر می‌رسد، اما این واژه فراتر از یک تعریف ساده، ابعاد گسترده‌تری را در بر می‌گیرد. غذای پایدار، به کل زنجیره تأمین غذا - از مزرعه تا سفره - اطلاق می‌شود؛ زنجیره‌ای که ضمن کاهش حداقلی آسیب‌های زیست‌محیطی، توانایی پاسخگویی به نیازهای تغذیه‌ای نسل کنونی و آینده را نیز داشته باشد.

در این نگاه، تنها کیفیت و ارزش غذایی محصول اهمیت ندارد، بلکه نحوه تولید، میزان مصرف آب و انرژی، شیوه حمل‌ونقل، میزان ضایعات و حتی تاثیر آن بر جوامع محلی نیز مورد توجه قرار می‌گیرد. سازمان‌های بین‌المللی برای غذای پایدار معیارهایی تعیین کرده‌اند. بر این اساس، تولید آن باید به حفظ منابع آب، خاک و تنوع زیستی منجر شود، انتشار گازهای گلخانه‌ای را کاهش دهد و اقتصاد جوامع محلی را نیز تقویت کند.

هرمزگان؛ الگویی از پیوند غذا و فرهنگ

فرهنگ غذایی در هرمزگان تنها به تامین نیازهای روزمره محدود نمی‌شود، بلکه بخشی از هویت تاریخی و اجتماعی مردم این خطه به‌شمار می‌رود. بسیاری از غذاهای محلی استان بر پایه محصولات بومی شکل‌گرفته‌اند؛ محصولاتی که در شرایط اقلیمی منطقه رشد می‌کنند و طی نسل‌های مختلف جایگاه خود را در سفره مردم حفظ کرده‌اند.

استفاده گسترده از انواع ماهی و آبزیان، خرما، ادویه‌های محلی و فرآورده‌های سنتی سبب شده است که بخش مهمی از فرهنگ خوراک هرمزگان با اصول غذای پایدار همخوانی داشته باشد. در این الگو، مواد اولیه اغلب از منابع محلی تامین می‌شوند و نیاز کمتری به انتقال طولانی مدت کالاها وجود دارد. توسعه و معرفی این ظرفیت‌ها می‌تواند علاوه بر حفظ فرهنگ غذایی، زمینه رونق اقتصادی و توسعه گردشگری خوراک را نیز فراهم‌کند.

> **در میان تنوع غذایی هرمزگان، شیرینی‌های سنتی جایگاه ویژه‌ای دارند. محصولاتی که بخشی از حافظه فرهنگی مردم استان را تشکیل می‌دهند و هنوز در بسیاری از مناسبت‌ها و آیین‌های محلی تهیه می‌شوند**

شیرینی‌های سنتی
میراثی که باید حفظ شود

در میان تنوع غذایی هرمزگان، شیرینی‌های سنتی جایگاه ویژه‌ای دارند. محصولاتی که بخشی از حافظه فرهنگی مردم استان را تشکیل می‌دهند و هنوز در بسیاری از مناسبت‌ها و آیین‌های محلی تهیه می‌شوند.

«مالوکی» یکی از شیرینی‌های شناخته‌شده استان است که از ماست، تخم‌مرغ، آرد و پودر قند تهیه می‌شود و به‌دلیل سادگی مواد اولیه و روش پخت سنتی، همچنان محبوبیت خود را حفظ کرده است. «رنگینک» نیز که از خرما، آرد، روغن و خاک قند تهیه می‌شود، نمونه‌ای از بهره‌گیری هوشمندانه از محصولات بومی به‌شمار می‌رود. خرما در این میان یکی از مهم‌ترین تولیدات کشاورزی هرمزگان است که در تهیه بسیاری از خوراک‌ها و شیرینی‌های سنتی استان نقش اصلی را ایفا می‌کند.

«لگیمات» یا «لقیمات» نیز از دیگر شیرینی‌های محبوب جنوب کشور است که در هرمزگان جایگاه ویژه‌ای دارد و در بسیاری از مراسم و دورهمی‌ها تهیه می‌شود. حفظ این میراث غذایی نه‌تنها به صیانت از فرهنگ بومی کمک می‌کند، بلکه می‌تواند زمینه معرفی هرمزگان به‌عنوان یکی از مقاصد گردشگری خوراک کشور را نیز فراهم سازد.

هدررفت غذا؛ تهدیدی برای منابع طبیعی

یکی از مهم‌ترین چالش‌های نظام غذایی جهان، حجم بالای ضایعات و هدررفت مواد غذایی است. درحالی‌که میلیون‌ها نفر در نقاط مختلف جهان با ناامنی غذایی مواجه هستند، بخش قابل‌توجهی از محصولات تولیدشده پیش از مصرف از بین می‌رود یا دور ریخته می‌شود.

اسراف در غذا، فقط اتلاف یک ماده خوراکی نیست؛ بلکه یعنی آب، انرژی، زمین و سرمایه‌ای که در طول زنجیره تولید مصرف شده‌اند نیز به هدر رفته‌اند.

کاهش ضایعات غذایی از مؤثرترین راهکارها برای حفظ منابع طبیعی و تقویت امنیت غذایی به‌شمار می‌رود. این موضوع از مدیریت صحیح خرید و مصرف خانوارها گرفته تا توسعه صنایع تبدیلی و زیرساخت‌های نگهداری مواد غذایی را در بر می‌گیرد.

بخش مهمی از غذای جهان توسط تولیدکنندگان کوچک و خانوادگی تامین می‌شود. کشاورزان، دامداران و صیادانی که با وجود محدودیت‌ها، نقش مهمی در تامین نیازهای غذایی جوامع ایفا می‌کنند. در هرمزگان نیز هزاران خانوار در حوزه کشاورزی، نخلداری، صیادی و آبزی‌پروری فعالیت دارند و سهم قابل‌توجهی در تامین محصولات غذایی کشور بر عهده دارند. حمایت از این تولیدکنندگان، توسعه فناوری‌های نوین، بهبود بهره‌وری مصرف آب و تسهیل دسترسی به بازارها می‌تواند به پایداری بیشتر نظام غذایی کمک کند و تاب‌آوری بخش تولید را در برابر تغییرات اقلیمی افزایش دهد.

غذای پایدار و مقابله با تغییرات اقلیمی

امروزه ارتباط میان نظام غذایی و تغییرات اقلیمی بیش از هر زمان دیگری مورد توجه قرار گرفته است. تولید غذا از یک‌سو تحت تاثیر خشکسالی، افزایش دما و تغییر الگوهای بارش قرار دارد و از سوی دیگر می‌تواند در کاهش یا تشدید آثار زیست‌محیطی نقش‌آفرین باشد.

استفاده از روش‌های نوین کشاورزی، مدیریت منابع آب، کاهش مصرف بی‌رویه انرژی و حمایت از تولیدات محلی ازجمله راهکارهایی است که می‌تواند به کاهش فشار بر محیط زیست کمک کند. در استانی مانند هرمزگان که بخشی از فعالیت‌های اقتصادی آن به کشاورزی و شیلات وابسته است، توجه به این اصول اهمیت ویژه‌ای دارد.

سازمان آموزشی، علمی و فرهنگی ملل متحد (یونسکو) و سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) از مهم‌ترین نهادهایی هستند که برای ترویج فرهنگ غذای پایدار تلاش می‌کنند. این سازمان‌ها معتقدند غذا تنها یک نیاز روزمره نیست، بلکه بخشی از هویت فرهنگی ملت‌ها و ابزاری برای دستیابی به توسعه پایدار به‌شمار می‌رود.

در همین راستا، حمایت از غذاهای بومی، حفظ دانش سنتی، تقویت بازارهای محلی و تشویق مصرف محصولات فصلی ازجمله راهکارهایی است که در بسیاری از کشورها دنبال می‌شود. هرمزگان نیز با برخورداری از تنوع غذایی کم‌نظیر، ظرفیت آن را دارد که در کنار توسعه گردشگری، اقتصاد دریامحور و کشاورزی، به الگویی موفق در زمینه ترویج فرهنگ غذای پایدار تبدیل شود.

نقش شهروندان در تحقق غذای پایدار

اگرچه سیاست‌گذاری‌های کلان نقش مهمی در تحقق اهداف غذای پایدار دارند، اما سهم شهروندان نیز در این مسیر قابل توجه است. خرید محصولات محلی، حمایت از تولیدکنندگان بومی، کاهش دورریز مواد غذایی، استفاده از محصولات فصلی و توجه به ارزش غذایی خوراک ازجمله اقداماتی است که هر فرد می‌تواند انجام دهد.

آگهی مناقصه عمومی
دو مرحله‌ای

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران در نظر دارد نسبت به خرید خدمات به شرح ذیل از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید.

ردیف	شماره مناقصه	موضوع	نوبت مناقصه
۱	۴۰۵-۴-۸۴	عسل	نوبت دوم
۲	۴۰۵-۴-۸۵	لیوان ۱۸۰گرم ۹ه۱۳	نوبت دوم
۳	۴۰۵-۴-۸۶	اجاره سردخانه	نوبت دوم
۴	۴۰۵-۴-۸۷	۳۲ قطعه بلوک سیلندر هموژن	نوبت دوم

الف) محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: کیلومتر ٤ جاده قدیم کرج شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران، واحد بازرگانی
ب) مهلت دریافت اسناد: از تاریخ انتشار آگهی روز سه‌شنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۰۹ لغایت روز سه‌شنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۱٦
ج) مهلت تحویل مدارک: از ساعت ۸ صبح روز چهارشنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۱۰ لغایت ساعت ۱٤ روز شنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۲۰
د) زمان بازگشایی پاکات: روز یکشنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۲۱
ه) هزینه آگهی به عهده برنده و یا برندگان مناقصه می‌باشد.
ی) شرکت در رد یا قبول کلیه یا هریک از پیشنهادات مختار است.
شماره تلفن تماس: ۰۲۱٦۲۹۷٥۰۰۰ داخلی‌های ۱٤٥-۱٤٦-۱٥۷-۱٤۱

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران

آگهی مناقصه عمومی
دو مرحله‌ای

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران در نظر دارد نسبت به خرید خدمات به شرح ذیل از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید.

ردیف	شماره مناقصه	موضوع	نوبت مناقصه
۱	۴۰۵-۴-۸۸	استارتر (انواع ماست ست ،همزده،یونانی)	نوبت اول
۲	۴۰۵-۴-۸۹	استارتر (پروتکتیو کالچر)	نوبت اول
۳	۴۰۵-۴-۹۰	لیوان ۱۰۰گرمی دهانه ۷۵ماست	نوبت اول
۴	۴۰۵-۴-۹۱	لیوان ۴۰۰ گرمی یواف pp	نوبت اول
۵	۴۰۵-۴-۹۲	لیوان ۴۰۰گرمی iml همراه با درب	نوبت اول

الف) محل دریافت اسناد و قبول پیشنهادات: کیلومتر ٤ جاده قدیم کرج شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران، واحد بازرگانی
ب) مهلت دریافت اسناد: از تاریخ انتشار آگهی روز سه‌شنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۰۹ لغایت روز سه‌شنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۱٦
ج) مهلت تحویل مدارک: از ساعت ۸ صبح روز چهارشنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۱۰ لغایت ساعت ۱٤ روز شنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۲۰
د) زمان بازگشایی پاکات: روز یکشنبه مورخ ۱٤۰٥/۰٤/۲۱
ه) هزینه آگهی به عهده برنده و یا برندگان مناقصه می‌باشد.
ی) شرکت در رد یا قبول کلیه یا هریک از پیشنهادات مختار است.
شماره تلفن تماس: ۰۲۱٦۲۹۷٥۰۰۰ داخلی های ۱٤۱-۱٥۷

شرکت شیر پاستوریزه پگاه تهران

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۳۸ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۸/۰۰۰ متر مربع پارچه کربنی
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۳۷ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۳ تن الیاف هاسیلیکا
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۳۶ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۱۲ ردیف انواع برد انعطاف‌پذیر
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۴۱ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۲/۱۰۰ متر پارچه هاسیلیکا
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۴۰ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۱/۵۰۰ متر مربع ورق آلومینیومی
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۳۹ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۲۱/۰۰۰ عدد کاور آلومینیومی
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۴۴ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۲۰ ردیف انواع مواد آلومینیومی و استیل
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۴۳ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۱۱۰ متر انواع ورق‌های تیتانیومی
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.

آگهی مناقصه عمومی
شماره ۴۲ - ۱۴۰۵

شرکت صنعتی در نظر دارد
نسبت به تامین و خرید
۱۸۰ متر لوله آلومینیومی
(مطابق با مشخصات فنی پیوست) از طریق مناقصه عمومی اقدام نماید. لذا از کلیه اشخاص حقیقی یا حقوقی واجد شرایط و ذیصلاح دعوت می‌شود جهت دریافت اسناد مناقصه از تاریخ انتشار آگهی حداکثر به مدت ۱۰ روز نسبت به ارائه پیشنهاد قیمت و تحویل اسناد مناقصه اقدام نمایند.
آخرین مهلت تحویل پاکات تا پایان وقت اداری
روز شنبه مورخ ۱۴۰۵/۰۴/۲۰ خواهد بود.
شرکت‌کنندگان جهت کسب هرگونه اطلاعات بیشتر و هماهنگی می‌توانند با شماره تلفکس ۰۲۱-۲۶۱۰۳۱۵۴ تماس حاصل فرمایند.