استاد تمام گروه ایمنی و بهداشت مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی تهران هشدار می‌دهد

خیـــارشور فله‌ای؛ قاتل پنهـــان

گزارش خبری

محدثه جعفری
گروه اجتماعی

آب سـفیدی که روی خیارشـور فله‌ای یا به‌اصطلاح باز می‌بینید نه عصاره سـیر است نه آب‌نمک، بلکه کپک قارچی اسـت. انواع ترشـی و شـور مخصوصاً خیارشـور، جزو محبوب‌ترین چاشـنی‌های مصرفـی همراه با غذا در سراسـر جهان هسـتند. اما این محصولات بویژه خیارشـور، به عنوان یک فرآورده تخمیری، مستعد رشد کپک و مخمر است. اگر گذرتان به بازار روز افتاده باشد، حتماً حلبی‌های بزرگ ترشی، شور یا زیتون را مشاهده کرده‌اید که غالباً مایع سفیدرنگی روی سطح آب را پوشانده، این لایه سفید رنگ نشانه شروع رشد کپک و مخمر در ظرف است.

به گفته متخصصان، فروش خیارشور یا زیتون به شـکل فله‌ای که در معرض هوا قرار دارند، محل مناسبی برای رشد کپک و مخمر بوده و مصرف این محصولات برای سلامتی مضر اسـت. وقتی کپک‌ها رشـد کنند، آفلاتوکسین (مهم‌ترین سـم قارچی که باعث آلودگی محصولات غذایی می‌شوند) ایجاد می‌شود. این سـم به علت مقادیر اندک در کوتاه مدت آسیبی را متوجه افراد نمی‌کند، اما طی مدت مثلاً ۱۰ تا ۲۰ سال بعد، ممکن است باعث رشد سلول‌های سرطانی و در نهایت بیماری سرطان شود.

عکس: دانشگاه علوم پزشکی اصفهان

منشأ خیار کشور هند و اطراف کوهپایه‌های هیمالیا سـت. خیار از حدود سه هزار سال پیش تاکنون کشـت می‌شـود و به واسطه جنگ‌هایی که میان کشورها رخ داد، کم‌کم راهش را به کشـورهای دیگر پیدا کرد. دکتر نبی شریعتی‌فر، استاد تمام ایمنی و بهداشت مواد غذایی دانشـگاه علوم پزشکی تهران با بیان اینکه حدود ۹۵ درصد این محصول غذایی آب است، می‌گوید: «هنگامی که در هر ماده غذایی آب بیشـتری باشـد، فساد هـم بیشـتر و زودتـر رخ می‌دهـد. یکی از راهکارهایی که می‌تـوان خیـار را به مدت طولانی‌تری نگهـداری کرد، شـور کردن آن است.»

دکتر شریعتی‌فر با بیان اینکه افزودن نمک در ظـرف نگهدارنـده خیار یـا محصولاتی مثـل زیتـون جلـوی نـرم شـدن آن را می‌گیرد، می‌گوید: «نمک مانع رشـد کپک و باکتری‌هـای مخمر می‌شـود، همچنین طعمی متعادل بـه محصـول می‌دهد. اگر خیارشـور در فرآیندی نادرسـت نگهداری شود، حاوی آلایندگی‌های میکروبی فراوان خواهـد بود. میکروارگانیسـم‌های فاسـد کننده و بیماری‌زا مثل باکتری اسیدلاکتیک اکثراً مفید هستند، اما عدم تعادل و آلودگی با سویه‌های نامطلوب می‌تواند باعث فساد و طعم نامطلوب خیارشور یا زیتون شود.»

پیت‌های حلبی محل مناسبی برای رشد کپک و مخمر است

مخمر و کپک از جمله آلاینده‌هایی هستند که فساد ایجاد می‌کنند، او توضیح می‌دهد: «اگر خیارشـور یا زیتون زمـان نگهداری در معرض هوا قـرار بگیرند بویـژه در ظروفی که پلمـب نیسـتند، محل مناسـبی برای رشد کپک و مخمر هستند. به همین دلیل محصولاتی که به شـکل فله‌ای در پیت‌های حلبی نگهداری می‌شـوند و در معرض هوا قرار دارند، محل مناسـبی برای رشد کپک و مخمر بوده و مصرف محتوای این ظروف برای سلامتی مضر است.»

استاد تمام ایمنی و بهداشـت مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی تهران درباره لایه سفید رنگی کـه معمـولاً روی حلب‌هـای ظروف فـروش خیارشـور و زیتون اسـت، توضیح می‌دهـد: «وقتـی می‌خواهید خیارشـور یا زیتون فله‌ای بخرید، حتماً مایع سفید رنگ روی ظرف ایـن نوع محصولات را مشـاهده کنید. این لایه سفید رنگ نشانه شروع رشد کپک و مخمر در ظرف است. وقتی کپک‌ها رشد کنند، سم آفلاتوکسین جولان می‌دهد. بعضی‌ها حتی با مشـاهده این لایه سفید از خیارشـورهای ته ظرف برمی‌دارند و با تصور اینکه اگر خیار شور را بشویند، کپک و آلودگی پاک می‌شود، غافل از اینکه این نوع کپک‌ها ریشه دارند و تا عمق محصولات نفوذ می‌کنند. وقتی کپک ریشه می‌کند، فرقی ندارد از کجای ظرف خیارشور برمی‌داریم چون کپک به همه محصول نفوذ کرده است.»

گاز و بوی نامطبوع در ظروف ترشی را جدی بگیرید

زمان تهیه خیارشـور، زیتون شـور یا ترشی اگر محصولات به درسـتی شسـت وشـو یا ضد عفونی نشوند، شاهد رشد و تکثیر نوع دیگـری از میکروب‌ها خواهیـم بود. دکتر شـریعتی‌فر با تأیید این موضـوع می‌گوید: «اگر شسـت وشـوی محصولات بـه خوبی انجام نشـود یا نمـک را بـه انـدازه اضافه نکنیم به آنتروباکتریاسـه یا فاسدکننده‌ها فضای مناسـبی برای جولان می‌دهیم. این فاسدکننده‌ها در ظروف ترشی یا خیارشور باعث تولید گاز و بوی نامطبوع می‌شود. البته این مورد نادر است، اما نباید از پاتوژن‌های بیماری‌زا غافل شویم.»

برخی عوامل مؤثر بر آلودگی شرایط تخمیر اسـت. اسـتاد تمام ایمنی و بهداشت مواد غذایـی دانشـگاه علـوم پزشـکی تهـران می‌گوید: «تخمیـر طبیعی به غلظت نمک، دمای نگهداری محصول و شرایط بی‌هوازی وابسته است. هرکدام از این گزینه‌ها رعایت نشود باعث آلودگی محصولات ترشی و شور می‌شود. حتی کیفیت نمک هم می‌تواند در رشد میکروارگانیسـم‌ها مؤثر باشد. یکی از مهم‌ترین مؤلفه‌های داشـتن ترشی یا شور خوب بسـته‌بندی محصول اسـت، ظروف حلبی محل مناسبی برای ترشی انداختن نیستند.»

عوارض برخی سموم در کوتاه مدت قابل مشاهده نیست

دکتـر شـریعتی‌فر بـه عـوارض مصرف محصولاتـی کـه حـاوی کپک هسـتند، می‌گویـد: «شسـتن یکـی از روش‌های کاهش عـوارض محصـولات کپـک زده است، اما نمی‌تواند سـموم آن را به طور کامـل از بین ببرد. کپک‌هایـی که تولید آفلاتوکسـین و... می‌کنند، در بازه زمانی کوتاه عوارض آن نشـان داده نمی‌شـود، مگر اینکه غلظت بالایی داشـته باشند. با خوردن چنیـن محصولاتی کـه داخل آب‌های کپـک زده هسـتند، سـموم در بدن باقـی می‌مانند و طی مـدت مثلاً ۱۰ تا ۲۰ سـال بعد فرد ناگهان دچار سرطان می‌شود. سموم کشـاورزی هم به همین شـکل اسـت در کوتـاه مـدت عوارضی نشان نمی‌دهد، اما در بلند مدت شاهد بروز سـرطان در بدن هسـتیم. خیلی از سـرطان‌هایی که ایجاد می‌شـود در اثر خوردن مواد غذایی آلوده به کپک، فلزات سنگین یا سموم کشاورزی است.»

> کپکی که باچشم دیده می‌شود، یعنی ریشه داده و تا عمق رفته است و در همه محصول پراکنده شده است و باید همه محصول یا همان قوطی رب دور ریخته شود. به طور کلی باید جلو فروش مواد غذایی که در ظروف در باز هستند، گرفته شود

کپکی که با چشم دیده شود، ریشه کرده است

بعضی‌ها با مشـاهده کپک روی بخشـی از مواد غذایی مثـل رب آن را برمـی دارند و از باقی مانده آن استفاده می‌کنند، با این تصور که همان بخش فقط آلوده شده و باقی مواد سالم اسـت. دکتر شـریعتی‌فر در این‌باره می‌گوید: «کپکی که باچشم دیده می‌شود، یعنی ریشـه داده و تا عمق رفته اسـت و در همه محصول پراکنده شده است و باید همه محصول یا همان قوطی رب دور ریخته شود. به طور کلی باید جلو فروش مواد غذایی که در ظروف در باز هستند، گرفته شود. فروش این نوع محصولات مثل ترشـی و خیارشور و زیتون مخصوصاً در جاده‌های شـمال به تعداد بسیار در ظروف بدون پوشش دیده می‌شود، که باید کنترل شود.»

رب خانگی برای کودکان مناسب نیست

او توصیه می‌کند: «بعضی از مردم دوسـت دارند رب و ترشی و شـور را به شکل سنتی تهیه کنند. مثـلاً رب گوجه فرنگی خانگی خیلی طرفدار دارد، اما همین ماده غذایی که سال‌ها پخت آن در خانواده‌های ایرانی مرسـوم بوده حـاوی نمک بالایی اسـت، توصیه می‌کنیم از این نـوع رب خانگی در غذای کودکان اسـتفاده نکننـد، چون در آینده یـک فرد با فشـار خون بـالا تحویل جامعـه می‌دهند. اینکـه گفته می‌شـود رب گوجه فرنگی کـه در کارخانجات تهیه می‌شود، حاوی مواد افزودنی و مضر است، اصلاً صحـت نـدارد. مـواد نگهدارنده‌ای که در محصولات شـرکتی برای جلوگیری از کپـک محصـول مـورد اسـتفاده قـرار می‌گیـرد، بـه میـزان اسـتاندارد جهانی است. همچنین نمونه‌هایی از محصولات از سطح بازار توسـط سـازمان غذا و دارو به کمـک دانشـگاه‌ها جمـع‌آوری و مورد ارزیابی قـرار می‌گیرد، اگـر تولیدکننده‌ای خلاف استانداردها عمل کند جلوی توزیع محصولاتش گرفته می‌شود.»

برش

این توصیه‌ها را جدی بگیرید

پاییز که می‌آید، میادین میوه و تره بار پر می‌شود از محصولات ترشی و شور که بسیار مورد استقبال خانواده‌ها قرار می‌گیرد. خانواده‌ها با رعایت چند نکته کوچک می‌توانند جلوی رشد میکروب‌ها در محصولات خانگی را که برای مصرف شخصی تهیه می‌شود، بگیرند. دکتر شریعتی‌فر می‌گوید: «هنگامی که می‌خواهید ترشی درست کنید باید دستان‌تان را خیلی خوب بشویید و بعد محصولاتی را که می‌خواهید در ترشی استفاده کنید، بشویید و در محیط تمیز بگذارید تا آبش خشک شود. برای شور کردن به سطح استانداردی از نمک نیاز داریم، نه آنقدر زیاد باشد که کف کند، نه خیلی کم که موجب رشد میکروب‌ها شود. ظروف نگهداری هم بسیار مهم است. مثلاً وقتی می‌خواهید از شیشه مربا برای خیار شور استفاده کنید، حتماً شیشه را تمیز بشویید و در آب جوش استریل کنید. اگر شرایط بهداشتی رعایت شود و مدت نگهداری هم زیاد نباشد، کپک و آلودگی‌های مضر هم کمتر می‌شود. مردم اگر می‌خواهند از مطالب علمی در روزمرگی‌های‌شان بهره‌مند شوند، بهتر است نکات را از مراجع علمی معتبر دریافت کنند نه توصیه دوست و آشنا. البته توجه به آرم سازمان غذا و دارو و استاندارد یکی از نـکات مهم است که در هیچ یک از محصولات فله‌ای مواد خوراکی، چنین آرمـی وجـود نـدارد. توصیه همیشگی ما برپیشگیری است. یعنی اصلاً سراغ مواد غذایی غیربسته‌بندی شده نروید.»

نوبت دوم
S T P C
شرکت پتروشیمی شهید تندگویان (سهامی عام)
آگهی مزایده شماره ۱۴۰۴/۱۲۹

۱. دستگاه مزایده‌گزار: شرکت پتروشیمی شهید تندگویان به آدرس خوزستان، بندرامام خمینی، منطقه ویژه اقتصادی پتروشیمی، سایت چهار، امور حقوقی و پیمان‌ها. تلفن: ۰۶۱۵۲۱۷۲۷۸۴ و فکس ۰۶۱۵۲۱۷۲۷۴۸

۲. موضوع و مبلغ مزایده: به‌شرح زیر:

ردیف	نوع ضایعات	تعداد	واحد	مبلغ تضمین(ریال)
۱	رفرکتوری	۳۰۰۰	کیلوگرم	۳۰,۰۰۰,۰۰۰
۲	آجر نسوز	۳۰۰۰	عدد	۶۷,۵۰۰,۰۰۰
۳	خاکستر کوره زباله سوز	۲۹۹,۴۰۰	تن	۵۱۲,۰۰۰,۰۰۰
۴	پکینگ کولینگ تاور	۱۵	تن	۹۵,۲۵۰,۰۰۰
۵	پالت پلاستیکی سالم و مستعمل	۱۰	تن	۸۰,۰۰۰,۰۰۰
۶	بشکه فلزی سالم و مستعمل	۲۰۰۰	عدد	۲۲۵,۰۰۰,۰۰۰

۳. مهلت توزیع اسناد مزایده: از مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۰ تا پایان وقت اداری مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۴

۴. تضامین معتبر جهت شرکت در مزایده: ۱) ضمانت‌نامه بانکی ۲)واریز وجه نقد به‌شماره حساب جام ۴۹۲۵۷۸۱۲۲۰ بانک ملت شعبه منطقه ویژه اقتصادی کد ۳۱۲۱۱ به‌نام پتروشیمی شهید تندگویان

۵. نحوه دریافت اسناد مزایده: به آدرس مندرج در بند ۱ مراجعه فرمایید.

۶. محل و مهلت تسلیم پیشنهاد قیمت: آدرس فوق؛ کمیسیون معاملات - تا پایان وقت اداری مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۲۴

۷. محل و تاریخ بازدید کالای مورد مزایده: آدرس فوق-محل نگهداری ضایعات- ساعات اداری روزهای توزیع اسناد

۸. محل و تاریخ گشایش پاکات پیشنهاد قیمت: آدرس فوق- سالن کنفرانس مجتمع - ساعت ۱۰:۳۰ مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۲۷

۹. از پیشنهاد دهندگان دعوت می‌شود در جلسه گشایش پاکات حضور یابند.

۱۰. محل و مدت خروج کالای مورد مزایده: مجتمع پتروشیمی شهید تندگویان- ۲ ماه پس از ابلاغ قرارداد

تذکر: به پیشنهادهایی که فاقد سپرده یا امضای مشروط و مخدوش و سپرده‌های کمتر از میزان مقرر، چک شخصی و نظایر آن و پیشنهادهایی که پس از انقضای مدت مقرر در آگهی واصل شود مطلقا ترتیب اثر داده نخواهد شد.

روابط عمومی و امور بین الملل شرکت پتروشیمی شهید تندگویان (سهامی عام)

آگهی مزایده اجاره اراضی

سازمان اموال و املاک کوثر

سازمان اموال و املاک کوثر در نظر دارد، اراضی خود در جنوب استان تهران را از طریق مزایده در قالب عقد قرارداد اجاره واگذار نماید، متقاضیان می‌توانند از روز یک‌شنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۱ تا روز پنج‌شنبه مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۵ در ساعت اداری، جهت دریافت اطلاعات و بازدید از ملک به دفتر نمایندگی جنوب استان تهران سازمان اموال و املاک کوثر واقع درتهران، احمدآباد مستوفی، میدان امام حسین(ع)، انتهای خیابان چناران، باغ قلعه سنگی مراجعه نمایند.

کلیه متقاضیان می‌بایست پس از دریافت اسناد مزایده، با هماهنگی از محل ملک بازدید به‌عمل آورده و حداکثر تا پایان وقت اداری مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۵ نسبت به تحویل پاکت‌ها و پیشنهادات خود مطابق اسناد اقدام نمایند.

جلسه بازگشایی پاکت‌ها در تاریخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۷ رأس ساعت ۱۰ بوده و کلیه متقاضیان می‌توانند در جلسه حضور داشته باشند.

- **جهت هماهنگی و کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۹۱۰۷۰۱۶۵ داخلی ۱ (آقای حسینی) تماس حاصل فرمایید.**
- **به پیشنهادهایی که مشروط،مبهم و پیشنهادهایی که با شرایط مندرج در آگهی و اسناد ارزیابی مزایده اختلاف داشته باشد و یا بعد مهلت مقرر در آگهی واصل گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.**
- **سازمان اموال و املاک کوثر در رد یا قبول پیشنهادات مختار است.**

سازمان اموال و املاک کوثر

نوبت اول
S T P C
شرکت پتروشیمی شهید تندگویان (سهامی عام)
فراخوان مناقصه عمومی یک مرحله‌ای
توأم با ارزیابی کیفی مناقصه شماره ۱۴۰۴/۱۲۵

شرکت پتروشیمی شهید تندگویان به آدرس بندر امام خمینی، منطقه ویژه اقتصادی، سایت اداری پشتیبانی، امور حقوقی و پیمان‌ها، تلفن ۰۶۱۵۲۱۷۲۷۸۲ در نظر دارد مناقصه با شرایط ذیل را از طریق مناقصه عمومی یک مرحله‌ای توأم با ارزیابی کیفی به پیمانکار واجد شرایط و دارای صلاحیت واگذار نماید.

۱-موضوع مناقصه: طراحی، خرید، نصب و راه‌اندازی دو دستگاه بسته‌بندی کیسه بزرگ برای پلی A,G

۲- مدت اجرای موضوع مناقصه: ۱۸ ماه

۳- مبلغ تضمین شرکت در مناقصه۱۰,۶۰۰,۰۰۰,۰۰۰ ریال می‌باشد.

۴- تضمین‌های معتبر برای شرکت در مناقصه: ضمانت‌نامه بانکی، واریز وجه به‌حساب اعلام شده در اسناد مناقصه

۵-- مهلت توزیع اسناد مناقصه: از مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۱ تا ساعت ۱۶ مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۱۸

۶- ارائه گواهی‌نامه‌های ذیل از سوی مناقصه‌گران در زمان دریافت اسناد مناقصه الزامی است:

۱-۶) ارائه آگهی تأسیس شرکت یا آگهی تغییرات جهت کنترل موضوع شرکت با موضوع مناقصه

۲-۶) گواهی‌نامه صلاحیت پیمانکاری

۳-۶) گواهی‌نامه تأیید صلاحیت ایمنی از سوی اداره تعاون، کار و رفاه اجتماعی(به استناد دستورالعمل اجرایی آیین‌نامه‌ایمنی امور پیمانکاری،اخذ تأییدیه اداره کل تعاون کار و رفاه اجتماعی استان خوزستان جهت شرکت‌هایی که مرجع صادرکننده‌گواهی‌نامه‌تأیید صلاحیت ایمنی آنها خارج ازاستان باشد، در زمان دریافت اسناد مناقصه الزامی است.)

۷- محل و مهلت تحویل پاکات پیشنهادی: آدرس فوق کمیسیون معاملات - تا ساعت ۱۶ مورخ ۱۴۰۴/۰۸/۲۸

۸- محل و تاریخ جلسه گشایش پاکات قیمت: آدرس فوق، کمیسیون معاملات، ساعت ۱۰:۳۰ مورخ ۱۴۰۴/۰۹/۱۱ می‌باشد که از پیشنهاددهندگان دعوت می‌شود در جلسه گشایش پاکات حضور یابند.

تذکر ۱: پاکت پیشنهادی مناقصه‌گری گشوده خواهد شد که حد نصاب امتیاز ارزیابی کیفی را کسب نماید.

تذکر ۲: به پیشنهادهایی که فاقد سپرده یا امضای مشروط و مخدوش و سپرده‌های کمتراز میزان مقرر، چک شخصی و نظایرآن و پیشنهادهایی که پس از انقضای مدت مقرر در آگهی واصل شود مطلقا ترتیب اثر داده نخواهد شد.

تذکر ۳: سایر اطلاعات و جزئیات مربوطه در اسناد مناقصه مندرج می‌باشد.

تذکر ۴: مناقصه‌گران جهت دریافت اسناد مناقصه به آدرس https://tender.stpc.ir مراجعه و ثبت‌نام نمایند.

تذکر ۵: ارائه کپی مصدق قراردادهای مشابه انجام شده و مفاصاحساب‌های ذیربط که در یکی از مراجع ذیصلاح(دفتر خانه اسناد رسمی یا دادگاه یا امور حقوقی کارفرمای طرف قرارداد)گواهی شده است، جهت بررسی مدارک ارزیابی کیفی مناقصه‌گران، الزامی است.

روابط عمومی و امور بین الملل شرکت پتروشیمی شهید تندگویان (سهامی عام)

آگهی مزایده
اجاره ۶ باب مغازه در محله دروس خیابان شهید باقری کماسایی

سازمان بهزیستی کشور
State Welfare Organization of Iran

سازمان بهزیستی کشور در نظر دارد اجاره ۶ باب مغازه در محله دروس خیابان شهید باقری کماسایی را از طریق مزایده عمومی و با جزئیات مندرج در اسناد مزایده با بهره‌گیری از سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به‌صورت الکترونیکی واگذار نماید.

ضمناً رعایت موارد ذیل الزامی می‌باشد.

برگزاری مزایده صرفاً از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت می‌باشد و کلیه مراحل فرآیند مزایده شامل دریافت اسناد مزایده، پرداخت تضمین شرکت در مزایده (ودیعه)، ارسال پیشنهاد قیمت و اطلاع از وضعیت برنده بودن مزایده‌گران محترم از این طریق امکان‌پذیر می‌باشد.

کلیه اطلاعات موارد اجاره شامل مشخصات شرایط و نحوه اجاره در برد اعلان عمومی سامانه مزایده قابل مشاهده، بررسی و انتخاب می‌باشد.

به پیشنهادات مبهم غیرصریح، فاقد پروانه فعالیت و فاقد سپرده ترتیب اثر داده نخواهد شد.

برنده اول به مدت ۵ روز بعد از اعلام نتیجه مزایده مهلت دارد با ارائه تضمین انجام تعهدات، تضمین پرداخت مال الاجاره و تضمین تخلیه، برای انعقاد قرادادِ اقدام نماید، چنانچه برنده اول از انعقاد قرارداد امتناع کرده و ضمانت‌های لازم را ارائه ننماید تضمین شرکت در مزایده وی ضبط و قرارداد با برنده دوم منعقد می‌گردد. درصورت امتناع نفر دوم تضمین وی نیز ضبط خواهد شد.

مبلغ واریزی سپرده شرکت در مزایده تا انعقاد قرارداد مربوطه مسترد نخواهد شد همچنین متقاضیان می‌توانند جهت کسب اطلاعات مورد نیاز با شماره تلفن‌های ۹-۰۲۱۶۶۷۰۲۰۰۱ داخلی ۲۳۶۴ همراه ۰۹۳۷۶۲۵۵۰۰۷ تماس حاصل نمایند.

نام و نشانی محل اجاره: به آدرس تهران، خیابان دروس، خیابان قبا، بلوار شهرزاد ابتدای خیابان شهید باقری کماسایی

نوع خدمات: **اجاره ۶ باب مغازه در محله دروس خیابان شهید باقری کماسایی**

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

زمان برگزاری مناقصه: از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به‌اطلاع متقاضیان خواهد رسید.

***اطلاعات تماس دستگاه مناقصه‌گزار (سازمان بهزیستی کشور)**

جهت کسب اطلاعات بیشتر: ۰۲۱۶۶۷۶۰۸۲۷

*** اطلاعات تماس سامانه ستاد جهت انجام مراحل عضویت در سامانه:** مرکز تماس ۴۱۹۳۴-۰۲۱

***دفتر ثبت‌نام:** ۸۸۹۶۹۷۳۷ و ۸۵۱۹۳۷۶۸

م الف ۲۸۶۰ شناسه ۲۰۳۷۸۴۰