



چاقوی آشپزخانه همراه همیشگی
آشپزی حرفه‌ای



ساخت شبکه آبیاری سد نرخاب مینودشت
آغاز شد



جهش ۳۶۷ درصدی پروژه‌های
دهه فجر گلستان



تابلوساز علی پور

مجری انواع تابلوهای تبلیغاتی...

گران، بلوار مدرس، نبش مدرس ۹

تماس: ۰۹۱۱۵۶۷۱۳۶۹



بازگشت طلای سفید

به گلستان

استان گلستان که روزگاری به سرزمین طلای سفید معروف بود و با کشت گسترده پنبه در صدها هزار هکتار، ستون فقرات اقتصاد کشاورزی منطقه را تشکیل می‌داد، اکنون بار دیگر شاهد تلاش‌های جدی و چندجانبه برای احیای این محصول استراتژیک است. به گزارش ایرنا، تلاش چندجانبه برای احیای پنبه نویدبخش رونق اقتصادی، ایجاد فرصت‌های شغلی جدید و حرکت به سوی خودکفایی در تولید پنبه و محصولات وابسته به آن محسوب می‌شود. رئیس سازمان جهاد کشاورزی گلستان، در نشست‌های اخیر (از جمله نهمین جلسه کمیسیون کشاورزی اتاق بازرگانی گرگان در سال ۱۴۰۴) اعلام کرد که برای نخستین بار، اعتباری مستقل به مبلغ ۱۲۵ میلیارد ریال از منابع موجود برای توسعه و احیای زراعت پنبه اختصاص یافته است. ابراهیم هزارجریبی اظهار کرد: این اعتبار شامل ۷۵ میلیارد ریال برای امور کارشناسی، مراقبت‌های گیاهی و زراعت، ۳۵ میلیارد ریال برای مکانیزاسیون (تعمیر، ارتقا و افزایش کمابین‌های برداشت) و مابقی به عنوان برش استانی است. به گفته وی، هدف از تخصیص این اعتبار، ترغیب بخش خصوصی، افزایش بهره‌وری و گسترش سطح زیرکشت اعلام شده است. اداره کل پنبه و دانه‌های روغنی وزارت جهاد کشاورزی نیز پیش‌بینی کرده که سطح زیرکشت پنبه در سال زراعی جدید به حدود ۱۰۶ هزار هکتار برسد در حالی که این مقدار در سال کشاورزی گذشته ۸۰ هزار هکتار بود. محقق موسسه تحقیقات پنبه گلستان، تأکید کرد: برای رسیدن به خودکفایی (طبق سند امنیت غذایی وزارتخانه)، ضریب خوداتکایی باید از ۵۶ درصد کنونی به ۸۷ درصد افزایش یابد. شعبان کشیری ظرفیت توسعه پنبه در گلستان را ۳۰ تا ۳۲ هزار هکتار در آینده دانست و برای سال جاری برنامه‌ریزی ۱۸ هزار و ۶۰۰ هکتار

را اعلام کرد. وی افزود: با وجود چالش‌هایی مانند کمبود آب در سدها و رقابت شدید با کشت شالی، دستیابی به این هدف دور از انتظار به نظر می‌رسد. کشیری پنبه را مدیریت‌پذیرترین محصول زراعی دانست و به تجربه‌های پنج سال اخیر در ایستگاه تحقیقاتی و مزارع کشاورزان منطقه سیستمی محله بهاران گرگان اشاره کرد که عملکرد زیر چهار تن در هکتار نداشته است. وی بر سرمایه‌گذاری در افزایش عملکرد واحد سطح، برداشت و ش پنبه و توجه ویژه به اقتصادی کردن تولید برای کشاورزان تأکید کرد و افزود: پنبه اغلب به اراضی کم‌بازده و دیم سوق داده می‌شود. استاد دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان هم با اشاره به سابقه درخشان استان در تولید پنبه، تأکید کرد: گلستان روزگاری «سرزمین طلا» بود و برای شتاب‌بخشی به احیا، نیاز به تشکیل کارگروهی برای حل موانع وجود دارد. کامران رهنما به پروژه‌های دانشگاه در مقابله با آفات و بیماری‌ها از طریق هوش مصنوعی اشاره کرد و افزود: دانش فنی تولید پنبه رنگی در استان توسعه یافته، اما کشت آن گسترش نیافته است؛ در حالی که پاکستان و آمریکا اکنون در این زمینه پیشرو هستند. وی بر لزوم ایستادن کنار کشاورزان، ارائه تسهیلات، مقابله با کشت‌های رقیب (به ویژه شالی)، حل مشکل کوچک شدن اراضی زراعی و تجهیز امکانات پیش‌بینی هواشناسی برای پیش‌بینی دقیق حتی سه ماهه تأکید کرد و خواستار اقدام نمایندگان مجلس در حل مسئله یکپارچه‌سازی اراضی شد.

نقش بخش خصوصی، مکانیزاسیون و کشاورزی قراردادی
نماینده کشاورزان گلستان، عقب‌ماندگی گلستان نسبت به سایر مناطق را ناشی از رقابت با محصولات سودآور مانند شالی دانست و پیشنهاد

کرد برای توسعه پایدار، به سمت کشاورزی قراردادی حرکت شود. علیقلی ایمانی بر سرمایه‌گذاری در تکنولوژی روز مانند ماشین‌های برداشت مکانیزه برای جبران کمبود کارگر و کاهش هزینه‌ها تأکید کرد و گفت: شرایط اقتصادی کشت باید برای بهره‌برداران عملیاتی و جذاب شود. کارشناس و مشاور کشاورزی بخش خصوصی، نیز زمین‌های اختصاص‌یافته به پنبه را عملاً اراضی کم‌بازده توصیف کرد و سرمایه‌گذاری در ماشین‌های برداشت را کلیدی برای افزایش کیفیت، کاهش هزینه‌ها و رقابت با کشت‌های رقیب دانست. محمدرضا عباسی یادآور شد: گلستان از دو سال پیش طرح استفاده از ماشین‌های برداشت را اجرا کرده و در حال توسعه آن است که کارخانه‌های پنبه‌پاک‌کنی و نساجی‌ها باید از به‌کارگیری این ماشین‌ها حمایت کنند تا تولید و ش با کیفیت بالا محقق شود. رئیس اداره فناوری‌های نوین جهاد کشاورزی گلستان، با اشاره به آزادسازی ارز ترجیحی، گفت: تولید پنبه باید حداقل به نقطه سربه‌سر برسد تا توجیه اقتصادی داشته باشد. مریم برزنونی پیشنهاد جایگزینی پنبه با عملکرد حداقل ۲ تن در هکتار به جای گندم کم‌بازده با عملکرد یک تن در هکتار در زمین‌های ضعیف را داد و بر بازنگری شیوه‌نامه‌های فنی تأکید کرد. با وجود چالش‌هایی مانند تنش آبی، تغییر اقلیم، کوچک شدن اراضی، رقابت شالی و نیاز به حمایت‌های بازرگانی و یکپارچه‌سازی، عزم مسئولان، کارشناسان دانشگاهی، محققان موسسه تحقیقات پنبه، کشاورزان و بخش خصوصی برای احیای پنبه جدی است. تمرکز بر مکانیزاسیون با برنامه برداشت مکانیزه در هزاران هکتار، کشاورزی دانش‌بنیان، زنجیره ارزش کامل از مزرعه تا نساجی و حمایت‌های قیمتی و اعتباری، می‌تواند گلستان را بار دیگر به قطب پنبه ایران تبدیل کند.

چاقوی آشپزخانه همراه همیشگی آشپزی حرفه‌ای

دیواری یا غلاف محافظ بهتر از گذاشتن چاقو در کشوی بدون محافظ است. همچنین چاقو نباید در ماشین ظرفشویی قرار گیرد، زیرا گرما و برخورد با ظروف دیگر تیغه و دسته را خراب می‌کند. چاقوهای فولاد کربنی می‌توانند با روغن خوراکی نازک روغن‌کاری شوند تا از زنگ‌زدگی جلوگیری شود.

تشخیص چاقوی مناسب برای آشپزی

چاقوی مناسب باید تعادل وزن خوبی بین تیغه و دسته داشته باشد، اتصال تیغه و دسته محکم باشد و در دست گرفتن آن راحت و ایمن باشد. جنس تیغه باید با دوام و متناسب با نوع مواد غذایی باشد. چاقویی که در دست احساس راحتی ایجاد کند، سرعت و وقت آشپزی را بالا می‌برد و تجربه‌ای لذت‌بخش‌تر از آشپزی فراهم می‌کند.

اشتباهات رایج در آشپزخانه

برخی عادت‌های نادرست باعث کاهش عمر چاقو و افزایش خطر حوادث می‌شوند. این اشتباهات شامل بریدن استخوان یا مواد سخت با چاقوی معمولی، استفاده روی سطح نامناسب، گذاشتن چاقو در سینک پر از آب، تلاش برای گرفتن چاقوی در حال سقوط و استفاده از چاقوی کند برای برش‌های حساس است. آگاهی از این اشتباهات و پرهیز از آنها به ایمنی و طول عمر چاقو کمک می‌کند.

نکات بهداشتی

چاقو با مواد غذایی در تماس مستقیم است، بنابراین رعایت نکات بهداشتی اهمیت زیادی دارد. برای گوشت خام و سبزیجات از چاقو و تخته جداگانه استفاده کنید و پس از تماس با گوشت خام، چاقو را کاملاً شست‌و شو دهید. استفاده مشترک چاقو بین آشپزی و کارهای دیگر می‌تواند خطر آلودگی را افزایش دهد.

چاقوی تیز، راز آشپزی آسان

تیز بودن چاقو باعث کاهش فشار، برش دقیق و آماده‌سازی سریع‌تر مواد غذایی می‌شود. چاقوی کند نه تنها کار را سخت می‌کند بلکه احتمال بریدگی را نیز افزایش می‌دهد. بنابراین نگهداری منظم و تیز کردن تیغه، یک بخش مهم از آشپزی ایمن و حرفه‌ای است.

همیار مطمئن آشپزها

چاقوی آشپزخانه ابزاری ساده اما کلیدی است که کیفیت و سرعت آشپزی را مشخص می‌کند. آشنایی با انواع چاقو، استفاده صحیح، تیز کردن منظم و نگهداری مناسب باعث افزایش طول عمر ابزار و کاهش خطرات آشپزخانه می‌شود. رعایت نکات ایمنی و بهداشتی، چاقوی آشپزخانه را به همراهی مطمئن و ایمن در آماده‌سازی غذا تبدیل می‌کند. چاقوی مناسب، ایمن و تیز، راز یک آشپزی آسان و لذت‌بخش است.



تیز، برش روان را تضمین می‌کند. همچنین چاقوی آشپزخانه نباید برای کارهای غیرمجاز مانند باز کردن در، پیچ‌گوشی یا بریدن استخوان‌های ضخیم استفاده شود.

ایمنی در آشپزخانه هنگام کار با چاقو

کار با چاقو در آشپزخانه اگر نادرست انجام شود می‌تواند خطرناک باشد. همیشه تیغه را از بدن دور نگه دارید و هنگام راه رفتن چاقو را با نوک پایین حمل کنید. برای برداشتن چاقوی افتاده، کنار بروید و سپس آن را بردارید. استفاده از چاقوی تیز به جای چاقوی کند ایمنی بیشتری دارد، زیرا نیاز به فشار کمتر است و احتمال لغزش کاهش می‌یابد. همچنین نگهداری چاقو دور از دسترس کودکان و آموزش استفاده صحیح به اعضای خانواده، از حوادث ناخواسته جلوگیری می‌کند.

تیز کردن چاقوی آشپزخانه

تیز کردن منظم چاقو باعث کیفیت بهتر برش و ایمنی بالاتر می‌شود. سنگ تیزکن رایج‌ترین روش است؛ سنگ را کمی مرطوب کنید و تیغه را با زاویه حدود ۱۵-۲۰ درجه روی آن حرکت دهید. هر دو طرف تیغه باید به طور مساوی تیز شود. استیل یا تیزکن دستی بیشتر برای صاف کردن لب‌ها و حفظ تیزی مناسب است اما برای بازگرداندن تیزی اصلی کافی نیست. تیزکن برقی سریع و آسان است اما اگر کیفیت خوبی نداشته باشد، ممکن است تیغه بیش از حد سایش پیدا کند. در همه روش‌ها، زاویه ثابت تیغه و فشار یکنواخت بسیار مهم است.

نگهداری چاقوی آشپزخانه

نگهداری صحیح، طول عمر و تیزی چاقو را حفظ می‌کند. پس از هر استفاده، چاقو باید با آب گرم و صابون شسته و خشک شود تا رطوبت باعث زنگ‌زدگی تیغه فولادی نشود. برای نگهداری، استفاده از جاکلمی، مگنت

چاقوی آشپزخانه، ابزار اصلی هر آشپز است؛ از خرد کردن سبزیجات و برش گوشت گرفته تا آماده‌سازی حرفه‌ای غذا. اما تنها داشتن چاقو کافی نیست، بلکه استفاده صحیح، تیز کردن مرتب و نگهداری درست، راز آشپزی ایمن و لذت‌بخش است. به گزارش ایرنا زندگی، چاقوی آشپزخانه یکی از مهم‌ترین ابزارهای هر آشپزخانه است که کیفیت کار، سرعت آماده‌سازی غذا و ایمنی آشپز را تعیین می‌کند. این ابزار ساده اما حیاتی، به شما امکان می‌دهد سبزیجات، میوه‌ها، گوشت و مواد غذایی دیگر را به راحتی و با دقت برش دهید. استفاده درست، تیز کردن مرتب و نگهداری مناسب چاقو باعث افزایش طول عمر آن و کاهش خطر بریدگی در آشپزخانه می‌شود.

انواع چاقوی آشپزخانه و کاربرد آنها

چاقوهای آشپزخانه انواع مختلفی دارند و هر یک برای کار خاصی طراحی شده‌اند. چاقوی سرآشپز : این چاقو محبوب‌ترین چاقوی آشپزخانه است. تیغه آن معمولاً بین ۲۰ تا ۲۶ سانتی‌متر است و برای خرد کردن سبزیجات، برش گوشت، خرد کردن پیاز و آماده‌سازی عمومی مواد غذایی کاربرد دارد. چاقوی برش نان: تیغه دندان‌دار دارد و برای برش نان، کیک و مواد نرم و حجیم مناسب است. دندان‌ها مانع له شدن یا چسبیدن مواد به تیغه می‌شوند. چاقوی سبزیجات: کوچک و سبک است و برای پوست کندن میوه‌ها و سبزیجات، خرد کردن جزئی و کارهای دقیق مناسب است. چاقوی فیله: تیغه باریک و انعطاف‌پذیر دارد و برای جدا کردن استخوان ماهی یا گوشت ظریف کاربرد دارد.

ساختار و جنس چاقوی آشپزخانه

چاقوی آشپزخانه از سه بخش اصلی تشکیل می‌شود. تیغه، دسته و محل اتصال تیغه به دسته. تیغه‌ها معمولاً از فولاد ضدزنگ، فولاد کربنی یا سرامیک ساخته می‌شوند. فولاد ضدزنگ مقاومت خوبی در برابر زنگ‌زدگی دارد و نگهداری آسانی دارد، در حالی که فولاد کربنی تیزتر است اما نیاز به مراقبت بیشتری دارد. تیغه‌های سرامیکی سبک و بسیار تیز هستند اما شکننده و حساس به ضربه می‌باشند. دسته چاقو می‌تواند از چوب، پلاستیک یا ترکیبی از مواد مقاوم ساخته شود و محل اتصال تیغه و دسته اگر محکم و بدون درز باشد، دوام چاقو را افزایش می‌دهد.

روش صحیح استفاده از چاقو

استفاده صحیح از چاقوی آشپزخانه، علاوه بر کیفیت برش، ایمنی شما را نیز تضمین می‌کند. ابتدا باید از تخته برش مناسب استفاده کنید. چوب یا پلاستیک فشرده بهترین گزینه هستند و استفاده از سطح فلزی یا شیشه‌ای باعث کند شدن تیغه می‌شود. دست چاقو باید محکم گرفته شود و دست دیگر مواد غذایی را به شکل پنجه جمع کند، به طوری که انگشتان کمی عقب‌تر از تیغه قرار گیرند. حرکت چاقو باید نرم و کنترل‌شده باشد، نیازی به فشار بیش از حد نیست زیرا تیغه

تجدید آگهی مناقصه عمومی

شهرداری گرگان در نظر دارد

نسبت به اجاره تعداد ۱۳۸ دستگاه خودرو سواری پژو ۲۰۶، سمند، ال ۹۰، پراید، ون و وانت مزدا دو کابین و تک کابین را با مبلغ بر آورد اولیه ۱۸۰ / ۳۸۷ / ۸۴۹ / ۶۲۴ ریال به شرح ذیل جهت اراعه خدمات داخلی خود در سطح شهر از طریق مناقصه عمومی به صورت استیجاری بکارگیری نماید، لذا کلیه شرکت‌ها و آژانس‌های حمل و نقل خصوصی درون شهری دارای مجوز فعالیت از سازمان مدیریت حمل و نقل بار و مسافر (تاکسیرانی) یا دارای صلاحیت پیمانکاری از وزارت کار رفاه و امور اجتماعی با مجوز حمل و نقل می‌توانند از تاریخ ۱۸ / ۱۱ / ۱۴۰۴ لغایت پایان وقت اداری مورخ ۰۹ / ۱۲ / ۱۴۰۴ به سامانه ستاد به آدرس اینترنتی WWW.Setadiran.IR مراجعه نمایند.

مجید طاهری – شهردار گرگان – شناسه آگهی ۲۱۱۶۹۹۱

آگهی مزایده عمومی فروش اموال در حکم مصرفی، آهن آلات و ضایعات اداره کل زندانها و اقدامات تأمینی و تربیتی استان گلستان – گرگان و گنبد (چاپ دوم)

اداره کل زندانها و اقدامات تأمینی و تربیتی استان گلستان در نظر دارد

اموال منقول، کلیه اموال در حکم مصرفی، آهن آلات و ضایعات مازاد بر نیاز خود واقع در اداره زندان گنبد و گرگان را بصورت مزایده عمومی یک‌مرحله‌ای از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت به‌نشانی (www.setadiran.ir) و در چارچوب قوانین و مقررات جاریه به فروش برساند، لذا از کلیه افراد توانمند در این حوزه دعوت می‌شود از تاریخ درج آگهی تا مورخ ۱۴۰۴/۱۱/۲۵ جهت ثبت نام و دریافت اسناد از طریق سامانه مذکور اقدام و نسبت به تحویل پاکت الف (ضمانت‌نامه) تا ساعت ۱۴ مورخ ۱۴۰۴/۱۲/۰۶ به نشانی گرگان – سایت اداری – کوچه روبروی تعزیرات حکومتی – جنب کانون پرورش فکری کودکان و نوجوانان سایت اداره کل زندانهای استان گلستان (دیبرخانه محرمانه) اقدام نمایند. ضمناً لازم به ذکر است ارسال پاکت ارائه قیمت (پاکت ج) فقط از طریق سامانه مذکور تا ساعت ۱۴ مورخ ۱۴۰۴/۱۱/۰۷ می‌باشد. پیشنهاد می‌گردد قبل از ارائه قیمت حتماً از اقلام موضوع مزایده بازدید بعمل آورید. تلفن گرگان: ۰۱۷-۳۲۴۸۰۶۴۵ – گنبد ۰۱۷-۳۳۲۳۱۰۱ سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (www.setadiran.ir) ساعت بازدید: از تاریخ درج آگهی تا تاریخ ۱۴۰۴/۱۱/۲۹ همه روزه (بجز ایام تعطیل) از ساعت ۸ صبح تا ۱۳ بعدازظهر شناسه آگهی ۲۱۱۱۱۰۵



سازمان زندانها و اقدامات تأمینی و تربیتی کشور
اداره کل زندانهای استان گلستان



سازمان زندانها و اقدامات تأمینی و تربیتی کشور
اداره کل زندانهای استان گلستان

ساخت شبکه آبیاری سد نر ماب مینودشت آغاز شد

بخش‌های اولیه شبکه) در دست اجرا قرار دارد. سد نر ماب چهل چای به عنوان یکی از مهم‌ترین طرح‌های عمرانی و زیربنایی استان گلستان، از نوع خاکی همگن با ارتفاع ۶۰ متر، عرض تاج ۱۰ متر و طول تاج ۸۰۷ متر است. این سد با ظرفیت ذخیره ۱۲۵ میلیون متر مکعب آب و قابلیت تنظیم سالانه حدود ۱۸۰ تا ۱۹۲ میلیون متر مکعب، علاوه بر تأمین آب شرب پایدار برای بیش از ۵۵۰ هزار نفر از جمعیت شرق گلستان، تأمین آب کشاورزی بخشی از اراضی منطقه، کنترل سیلاب‌های فصلی، تغذیه سفره‌های آب زیرزمینی، تولید ۵ مگاوات برق آبی، توسعه گردشگری و ایجاد هزاران فرصت شغلی مستقیم و غیرمستقیم را به دنبال خواهد داشت. وزیر نیرو در حاشیه این مراسم تأکید کرد: وزارت نیرو با جدیت پیگیری مشکلات باقی‌مانده سد و شبکه نر ماب را در دستور کار دارد تا این طرح هرچه سریع‌تر به بهره‌برداری کامل برسد و منافع آن به مردم منطقه برسد.



عملیات اجرایی پروژه شبکه آبیاری و زهکشی سد نر ماب چهل چای در شهرستان مینودشت، با حضور عباس علی‌آبادی، وزیر نیرو، علی‌اصغر طهماسبی، استاندار گلستان و جمعی از مدیران استانی و شهرستانی آغاز شد. به گزارش ایرنا، این پروژه که همزمان با دهه مبارک فجر و در جریان سفر دو روزه وزیر نیرو به استان گلستان اجرا می‌شود، نقش کلیدی در بهره‌وری بهینه از منابع آبی سد نر ماب، توسعه کشاورزی پایدار در شرق استان و افزایش تاب‌آوری منطقه در برابر تغییرات اقلیمی ایفا خواهد کرد. بر اساس اعلام مدیرعامل شرکت آب منطقه‌ای گلستان، شبکه آبیاری و زهکشی سد نر ماب به طول تقریبی ۱۱۴ کیلومتر و در سطح حدود ۱۰ هزار هکتار از اراضی شرق استان طراحی شده است. به گفته ایرج حیدریان فاز نخست این طرح با پوشش ۱۷۵۰ هکتار و اعتبار پیش‌بینی‌شده ۴۰۰ میلیارد تومان آغاز شده و کل پروژه با اعتبار حدود ۳۶۰ میلیارد تومان (برای

توسعه متوازن و ارتقای زیرساخت‌های این شهرستان است. معاون سیاسی، امنیتی و اجتماعی استاندار گلستان همچنین به برخی دستاوردهای دولت چهاردهم طی یک سال گذشته در این استان اشاره کرد و گفت: احداث ۲۲ مگاوات نیروگاه تولید برق خورشیدی و انجام بیش از دو هزار میلیارد تومان پروژه در حوزه آب شرب و کشاورزی که در روزهای آینده با حضور وزیر نیرو افتتاح خواهد شد برخی از اقدامات دولت است. وی، ساخت روزانه یک کلاس درس با مشارکت دولت و خیرین و اجرای پروژه‌های گسترده در حوزه مسکن، راه‌های روستایی و زیرساخت‌های خدماتی را از دیگر دستاوردهای دولت در گلستان ذکر کرد و افزود: با این حال و در شرایط کنونی شکر و جنگ روانی دشمنان، مدیران باید بیش از گذشته در میدان خدمت به مردم باشند.

و ۱۷۶ میلیارد تومان در دهه فجر پیروزی امسال استان، بیان کرد: این حجم پروژه نسبت به دهه فجر سال قبل ۳۷ درصد رشد دارد. به گزارش روابط عمومی، محمد حمیدی در مراسم افتتاح و آغاز عملیات اجرایی ۷۵۲ پروژه عمرانی، خدماتی و اقتصادی شهرستان مینودشت افزود: این میزان سرمایه‌گذاری در شرایطی انجام شده که کشور با محدودیت‌های مالی، تحریم‌های شدید و آثار جنگ‌های منطقه‌ای مواجه است. وی با اشاره به شمار پروژه‌های افتتاحی و کلنگ زنی مینودشت در دهه فجر امسال، گفت: ارزش پروژه‌های این شهرستان ۱۳۵۰ میلیارد تومان است که طی سال‌های گذشته بی‌سابقه بوده است. حمیدی اضافه کرد: جهش چهار برابری پروژه‌های آمار پروژه‌های عمرانی مینودشت نسبت به سال گذشته همچنین نشان دهنده نگاه ویژه دولت به

جهش ۲۶۷ درصدی پروژه‌های دهه فجر گلستان

معاون سیاسی، امنیتی و اجتماعی استاندار گلستان با اشاره به افتتاح یا آغاز عملیات اجرایی ۲۰۷۱ پروژه عمرانی، خدماتی و اقتصادی با اعتبار ۳۰ هزار



آگهی مناقصه عمومی



شرکت پخش سراسری بازار گستر پگاه در نظر دارد

عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی به اشخاص حقیقی و حقوقی واجد شرایط واگذار نماید.

انجام عملیات بازاریابی، توزیع و فروش انواع محصولات لبنی و غیر لبنی در شهرستان‌های آزادشهر، رامیان، خان‌ببین و دلدرد بر اساس شرایط جزئی به شرح برگ شرایط مناقصه
لذا متقاضیان می‌توانند جهت دریافت اسناد شرکت در مناقصه در ساعات اداری (۸ تا ۱۷) به همراه اصل معرفی‌نامه و تصویر کارت ملی به واحد اداری شعبه این شرکت به آدرس: شهرستان گرگان-میدان بسیج- شرکت پگاه گلستان- پخش سراسری بازار گستر پگاه و همچنین به پایگاه اطلاع رسانی مناقصات و مزایدات کشور به پورتال <https://www.parsnamaddata.com> مراجعه نمایند. آخرین مهلت تحویل اسناد تکمیل شده به واحد حراست شرکت به آدرس مشهد، خیابان آیت الله عبادی، نبش آیت الله عبادی ۴۲ پایان وقت اداری روز شنبه مورخ ۱۴۰۴/۱۱/۲۵ می‌باشد. همچنین جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۹۲۱۴۷۴۵۷۴۴ یا ۰۹۱۵۷۳۸۵۲۰۷ تماس حاصل نمایید.



آگهی مناقصه عمومی



شرکت پخش سراسری بازار گستر پگاه در نظر دارد

عملیات مشروحه ذیل را از طریق مناقصه عمومی به اشخاص حقیقی و حقوقی واجد شرایط واگذار نماید.

انجام عملیات حمل و توزیع انواع محصولات لبنی و غیر لبنی در شهرستان‌های گنبد کاووس، مینودشت، گالیکش، کلاله، مراوه تپه بر اساس شرایط جزئی به شرح برگ شرایط مناقصه
لذا متقاضیان می‌توانند جهت دریافت اسناد شرکت در مناقصه در ساعات اداری (۸ تا ۱۷) به همراه اصل معرفی‌نامه و تصویر کارت ملی به واحد اداری شعبه این شرکت به آدرس: شهرستان گرگان-میدان بسیج- شرکت پگاه گلستان- پخش سراسری بازار گستر پگاه و همچنین به پایگاه اطلاع رسانی مناقصات و مزایدات کشور به پورتال <https://www.parsnamaddata.com> مراجعه نمایند. آخرین مهلت تحویل اسناد تکمیل شده به واحد حراست شرکت به آدرس مشهد، خیابان آیت الله عبادی، نبش آیت الله عبادی ۴۲ پایان وقت اداری روز شنبه مورخ ۱۴۰۴/۱۱/۲۵ می‌باشد. همچنین جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفن ۰۹۲۱۴۷۴۵۷۴۴ یا ۰۹۱۵۷۳۸۵۲۰۷ تماس حاصل نمایید.