جایگاه ایران در گردشگری غذا کجاست؟

غذا می تواند هدف یک سفر باشد

■ غذا تنها یک ماده مصرفی برای سیر شدن نیست، بلکه فرهنگ، آداب و رسوم مردم بومی یک منطقه را در دل خود جای داده و نوعی گردشگری غذا است.

گروه گردشگری- اهمیت سفر، فواید آن و لذت‌هایی که برای انسان به همراه می‌آورد، بر کسی پوشیده نیست. سفر دریچه‌ای جدید از جاذبه‌ها و مکان‌های دیدنی، اقوام و آداب و رسوم مختلف، سوغات و کشف غذاهای جدید و چشیدن آنها پیش روی انسان می‌گشاید. شاید باورتان نشود اما سفر برای غذا یکی از انگیزه‌های گردشگری در بسیاری از کشورهای جهان است. در بسیاری از علوم و مکاتب مختلف غذا به عنوان نخستین نیاز هر انسان مطرح شده است، اما در این گزارش سعی داریم به مقوله‌ای فراتر از این نیاز انسان بپردازیم. چراکه غذا تنها یک ماده مصرفی برای سیر کردن شکم نیست، بلکه فرهنگ، آداب و رسوم مردم بومی یک منطقه را در دل خود جای داده و نوعی گردشگری غذا است.

صنعت گردشگری در سال‌های اخیر به‌عنوان یکی از صنایع بزرگ اقتصادی در سراسر جهان مطرح شده است که سالانه درآمد قابل توجهی را برای کشورها به همراه می‌آورد. از این رو، هر چه برنامه‌ریزی دقیق‌تر و علمی‌تری پیرامون آن صورت گیرد، موفقیت در تحقق منابع مالی بیشتر میسر می‌شود. ضمن اینکه، صرف‌نظر از مسائل مادی و اقتصادی توجه به صنعت گردشگری موجب انتقال مفاهیم فرهنگی یک تمدن به دیگر کشورها می‌شود. گردشگری خوراک و غذا نیز به عنوان بخشی از این صنعت قطعا می‌تواند در جذب گردشگر، کسب درآمد و انتقال فرهنگ بسیار موفق عمل کند.

با توجه به اینکه یکی از معیارهای سفر، غذاست و گردشگری غذا روزبه‌روز در حال رشد است و از آنجا که ما ایرانی‌ها بیش از دو هزار و ۵۰۰نوع غذا، ۱۰۹ نوع نوشیدنی و انواع نان و شیرینی داریم و همچنین، مکتب آشپزی ایرانی یکی از سه مکتب اصلی خوراک در کنار مکاتب آشپزی رومی و چینی است.

جایگاه غذا در فرهنگ ایرانی

ایران همواره به‌عنوان مهد فرهنگ و تمدن که پیشینه تاریخی هم دارد مطرح شده است. اما شاید فراموش کرده‌ایم که در کشورمان غذاهای خوشمزه و متنوعی هم وجود دارد. غذاهای ایران بسیار خاص و وسوسه‌انگیز هستند، به‌گونه‌ای که بخشی از جاذبه‌های فرهنگی مناطق مختلف کشور به حساب می‌آیند.

مگر می‌شود کسی پیدا شود که دلش نخواهد آبگوشت ماست و آبگوشت کشک (قورت شورباسی) استان آذربایجان غربی یا کوفته تبریزی و آش اوماج استان آذربایجان شرقی را امتحان کند. سوهان، آش و آبگوشت قم، خورشت به آلو، حلیم بادمجان و شیرینی‌های کلمپه، کماج، نان چرخی، زیره، قاووت و پسته کرمان هم قطعا به یک بار امتحان می‌ارزد.

از آش میوه، خورشت غوره بادمجان و آبگوشت کلم و آبگوشت سیب سیرغوره همدان گرفته تا کوفته هلو، رب پلو، آش انار، قنبرپلو، دو پیازه و فالوده و مسقطی شیراز و شیشلیک شاندیز مشهد و آش شلغم، خورشت ریواس و بلغور پلو، نان سمنو و نان زردی خراسان جنوبی همه و همه در زمره جاذبه‌های گردشگری غذا در کشورمان محسوب می‌شوند.

از این مزه‌های متنوع که بگذریم به فسنجان با گوشت مرغابی، بورانی کدو حلوایی و بورانی بادمجان کبابی، ماست دلالی و نازخاتون مازندران و کباب ترش، شیش انداز، باقلاقاتوق، میرزاقاسمی، کوکوی خاویار، زیتون پرورده و حلوای درونگ گیلان می‌رسیم.

همه این خوراکی‌هایی که از آنها نام برده شد در کنار ته چین و چرتمه پلو، چهارمحال و بختیاری و کاچی سمنان، خورشت خلال بادام، دنده کباب، سیب پلو و کوکوی پاغازه، نان برنجی و روغن کرمانشاهی و آش دوغ، پلو قیسی و عسل اردبیل و کباب، کنگرماست و کلانه گردستان و سمبوسه و فلافل، قلیه‌ماهی و رنگینگ خوزستان از جاذبه‌های گردشگری غذا در ایران هستند که محال است کسی بتواند به‌راحتی از کنار آن گذر کند. شاید به همین دلیل است که گردشگران ایرانی و خارجی و فعالان این حوزه معتقدند ایران رنگارنگ است.

گردشگری خوراک و غذا در ایران

امروزه در صنعت گردشگری، غذا و خوراک جایگاه ویژه‌ای پیدا کرده و اغلب رستوران‌ها، هتل‌ها و اقامتگاه‌ها به ترویج فرهنگ غذایی خود می‌پردازند، با این وجود کمتر نام و نشانی از پیشینه و تنوع غذاهای محلی و مکتب ایرانی در مراکز پذیرایی گردشگری ایران دیده می‌شود.

قابلیت ایران در زمینه تنوع غذایی را می‌توان متاثر از ویژگی جغرافیای کشور و تنوع قومی و نژادی ایرانیان دانست. به این معنا که به دلیل وجود مراتع و شرایط جوی خاص و امکان پرورش گیاه و دام آبگوشت‌های شمال‌غرب ایران بی‌نظیر است. در نواحی مرکزی ایران که آب و هوای خشک دارند بیشتر از سبزی‌های خشک استفاده می‌کنند و در جنوب کشور به‌دلیل وجود دریا و اقیانوس بیشتر غذاهای دریایی رواج دارد.

قابلیت ایران در زمینه تنوع غذایی را می‌توان متاثر از ویژگی جغرافیای کشور و تنوع قومی و نژادی ایرانیان دانست. به این معنا که به دلیل وجود مراتع و شرایط جوی خاص و امکان پرورش گیاه و دام آبگوشت‌های شمال‌غرب ایران بی‌نظیر است. در نواحی مرکزی ایران که آب و هوای خشک دارند بیشتر از سبزی‌های خشک استفاده می‌کنند و در جنوب کشور به‌دلیل وجود دریا و اقیانوس بیشتر غذاهای دریایی رواج دارد.

پتانسیلی که از آن غافل مانده‌ایم

بر اساس آمار در دهه‌های گذشته فعالیت رستوران‌های ملل مختلف نظیر چینی‌ها، ژاپنی‌ها، لبنانی‌ها، ایتالیایی‌ها، یونانی‌ها و هندی‌ها در کشور گسترش پیدا کرده و مشتریان پر و پا قرصی هم دارد، اما چند هزار نوع غذای محلی در کشورمان وجود دارد که شاید هنوز نام آنها را هم نشنیده‌ایم و این جای تاسف دارد.

قطعا اقامت در یک رستوران ۵ ستاره می‌تواند برای هر گردشگری تجربه خوشایندی باشد، اما گذراندن ایام سفر در یک اقامتگاه بومگردی و آشنا شدن با تفاوت فرهنگ‌ها و چشیدن طعم غذاهای محلی جذابیتی فراموش نشدنی است.

شاید در این خصوص یکی از مهمترین موضوعات مربوط به راهنمایانی باشد که گردشگران و به‌ویژه گردشگران خارجی را هدایت می‌کنند. این در حالیست که علیرغم اهمیت این موضوع، آموزش راهنمایان به‌ویژه در این مورد خاص هیچگاه در راس برنامه‌های مسوولان و متولیان حوزه گردشگری نبوده است.

به نظر می‌رسد فعالیت‌ها و برنامه‌ریزی‌ها در این حوزه فقط به برگزاری جشنواره‌ها و فستیوال‌های غذایی در محیط‌های مختلف روستایی و شهری و برگزاری تورهای غذا آن هم به صورت پراکنده و جزیره‌ای محدود شده است.

این در حالیست که گردشگری غذا باید به‌عنوان هدف اصلی سفر، با برگزاری هدفمند تورهای گردشگری در دستور کار نهادهای متولی قرار گیرد. ضمن اینکه کمک به راه‌اندازی رستوران‌های محلی در استان‌ها و ارائه تسهیلات به آنها و افزودن غذاهای محلی در منوهای رستوران‌های بزرگ و مطرح کشور نیز به‌عنوان یک راهبرد مطرح است.

البته نمی‌توان این موضوع را انکار کرد که در کنار همه اینها شرکت در فستیوال‌های جهانی، معتبر و شناخته شده مرتبط با صنعت گردشگری خوراک نقش غیرقابل انکاری در معرفی غذاهای ایرانی در گستره بین‌المللی خواهد داشت.

چرا توجه به گردشگری غذا مهم است؟

یک کارشناس مطالعات گردشگری در پاسخ به این سوال که چرا توجه به گردشگری غذا مهم است، گفت: چرخش سود و بازده اقتصادی قابل توجه مهمترین دلیلی است که توجه ویژه به این حوزه را توجیه می‌کند، ضمن اینکه، با توجه به این موضوع گردشگران دامنه وسیع‌تری از انتخاب‌های غذایی را پیش رو خواهند داشت که این باعث افزایش جذابیت‌های سفر می‌شود.

ویدا قربانی افزود: با پیگیری هدفمند و نهادینه کردن این رویکرد در ابتدا گردشگری غذایی بین استانی شکل می‌گیرد و در ادامه، ضمن جذب ذائقه مردم کشورمان، طعم‌های اصیل ایرانی آن سوی مرزهای کشور هم رونق پیدا می‌کند.

بنا به گفته این کارشناس، فعالان و علاقه‌مندان این حوزه و همه کسانی که به طبخ غذاهای سنتی و اصیل ایرانی علاقه دارند باید تحت حمایت قرار گرفته و به کارآفرین تبدیل شوند.

در این میان، استفاده از ظرفیت‌های رسانه‌ها و فضای مجازی برای تبلیغ غذای بومی، ایجاد زمینه مشارکت مردم، جذب تسهیلات دولتی و سرمایه‌گذار و همچنین ارائه آموزش‌های لازم در این خصوص موثر خواهد بود.

به نظر قربانی گردشگری غذا زمینه توسعه اقتصاد محلی و اشتغال‌زایی در مناطق محروم را فراهم می‌کند. ضمن اینکه، استفاده از غذا های محلی که اغلب سالم و ارگانیک هستند، میزان ابتلا به مسمومیت های غذایی در سفر را هم کاهش می‌دهد که خود موضوع قابل تاملی است.

سفره رنگین ایرانی مزیت رقابتی گردشگری ایران است

اخیرا نیز رئیس فراکسیون گردشگری مجلس شورای اسلامی گردشگری خوراک، آشپزی و سفره رنگین ایرانی را یکی از مزیت‌های رقابتی ایران در صنعت گردشگری دانست و اعلام کرد: برندسازی غذای حلال ایرانی می‌تواند در ارتقای کیفیت و جذب گردشگر سهم مهمی داشته باشد. وی که در دومین رویداد سراسری ایران و گردشگری خوراک در سده نو در مرکز همایش‌های بین‌المللی صدا و سیما سخن می گفت بیان کرد: فرهنگ ایرانی به دانایی ایرانیان به محیط اطرافشان گفته می‌شود و این فرهنگ را در آثار تاریخی گذشتگان می‌توان دید، اما جنبه‌ای از میراث فرهنگی که کمتر به آن اشاره شده میراث فرهنگی معنوی یا ناملموس ما است. تنوع غذایی بین اقوام ایرانی از جمله میراث ناملموس متاثر از فرهنگ غنی ایرانی است.

وی افزود: خوراک آشپزی یا فرهنگ هر سرزمین متبلور از زیست بوم هر سرزمین است و به همین دلیل امروزه برای آشنایی با فرهنگ هر منطقه خوراک یکی از مسائل مهم آن منطقه است، گردشگری خوراک شاخه‌ای از گردشگری فرهنگی است و در ثبت این میراث ناملموس در فهرست جهانی باید مبادرت لازم انجام بگیرد.

دشتی اردکانی ادامه داد: گردشگری خوراک در سبد گردشگری سهم قابل توجه ۲۵ تا ۳۹ درصدی دارد، همچنین پیش‌بینی می‌شود نرخ رشد گردشگری به ۹ درصد در جهان افزایش یابد، گردشگری تغذیه، آشپزی و سفره رنگین ایرانی یکی از مزیت‌های رقابتی ایران در صنعت گردشگری است و برندسازی غذای حلال ایرانی می‌تواند در ارتقای کیفیت و جذب گردشگر سهم مهمی داشته باشد، برگزاری کارگاه‌های آموزشی آشپزی می‌تواند به رونق این حوزه کمک کند.

نماینده مردم یزد در مجلس شورای اسلامی در ادامه بیان کرد: گردشگران به دنبال تجربه‌های جدیدی در سفرهای خود هستند و غذای ایرانی بهانه خوبی برای سفر به ایران است، در این راستا پیشنهاد می‌شود به معرفی و آموزش توجه بیشتری شود، در این حوزه نقش رسانه‌ها و آموزش بسیار مهم است.

اقدامات وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی

از آنجاکه، زنان در افزایش رونق اقتصادی و معرفی هنرهای بومی یک منطقه نقش ویژه‌ای ایفا می‌کنند و استفاده از توانمندی و تجربه‌های آنان در حفاظت از آن بخش از میراث فرهنگی کشور که به دست فراموشی سپرده شد اهمیت زیادی دارد، وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی پیرامون رشد و گسترش گردشگری غذا، توجه به نقش زنان در ترویج این نوع گردشگری را در برنامه‌ریزی‌های خود مد نظر قرار داده است.

پیرو این موضوع، برگزاری کارگاه‌های آموزشی مجازی ویژه زنان در حوزه‌های مختلف میراث فرهنگی از جمله غذا و خوراک، تجهیز برخی فضاها یا خانه‌های تاریخی مرمت شده (با مالکیت شخصی، دولتی یا مشارکتی) در سطح کشور به منظور برپایی کارگاه‌های هنرهای سنتی از جمله صنایع دستی، محصولات غذایی سنتی، پارچه و پوشاک سنتی، صنایع موسیقایی سنتی و ... با مدیریت افراد آموزش دیده، اطلاع‌رسانی از طریق رسانه‌های استانی، ایجاد تعامل بین بانوان دهیار، شهردار و مالکان اقامتگاه‌های بوم‌گردی، میراث فرهنگی و مردم برای توسعه گردشگری غذا، دعوت از صاحبان برندهای معتبر به منظور حمایت از طرح‌ها و الگوهای هنرهای سنتی و ملی کشور (صنایع دستی، پوشاک، صنایع غذایی و ...) در راستای تولید و رونق ملی، برگزاری نمایشگاه‌های سالانه کشوری در حوزه غذا، بهره‌گیری از مشارکت زنان در اقامتگاه‌های بوم‌گردی و ... از جمله این اقدامات است.

مدیر کل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی گیلان توضیح داد؛

ثبت جهانی ماسوله در انتظار گزارش ارزیاب‌های یونسکو

گروه گردشگری- مدیرکل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی استان گیلان بازدید ارزیاب‌های یونسکو از ماسوله را رضایت‌بخش توصیف کرد، اما گفت: ثبت جهانی ماسوله به نتیجه نهایی گزارش ارزیاب‌های یونسکو منوط است.

شهر تاریخی ماسوله که از دهه هشتاد چشم انتظار ثبت در فهرست میراث جهانی است و در پی موانعی که برای ثبت آن وجود داشت و بی‌توجهی به رفع آن‌ها، در فهرست موقت یونسکو همچنان منتظر باقی ماند. اینک با باز شدن پرونده ثبت منظر فرهنگی این شهر تاریخی، ارزیاب‌ها و کارشناسان یونسکو سفری به‌این منطقه داشته‌اند. منظر فرهنگی شهر تاریخی ماسوله به گفته مسؤولان گیلان سال ۱۴۰۰ در فهرست میراث جهان اسلام (آیسسکو) نیز ثبت شده است. ماسوله در سال ۱۳۵۴ در فهرست آثار ملی به ثبت رسیده است.

برای ثبت منظر فرهنگی ماسوله در یونسکو اما موانعی از جمله پراکندگی کابل‌های برق و مخابرات، وضعیت ساختمان نیمه‌کاره خانه معلم، مدیریت فضای مزار شهدای گمنام، ساماندهی اقامتگاه‌ها و کیوسک‌های بین‌راهی، ایجاد پارکینگ و مدیریت بار ترافیک و تصفیه‌خانه فاضلاب ماسوله وجود داشت که باید برطرف می‌شدند. متولیان گیلان اما اعلام کرده‌اند اقداماتی را در این باره همزمان با سفر کارشناسان یونسکو انجام داده‌اند و برای برخی از آن‌ها طرح‌های بلندمدت در نظر گرفته‌اند. ولی جهانی ـ مدیرکل میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی ـ درباره روند ارزیابی کارشناسان یونسکو همزمان با پایان کار آن‌ها در ماسوله، به ایسنا گفت: ارزیاب‌ها ششم مهرماه برای بازدید به ماسوله آمدند و یکشنبه، دهم مهرماه ۱۴۰۱ هم جلسه‌ای با استاندار داشتیم، کار آن‌ها تمام شده و منتظر گزارش نهایی هستیم. ارزیاب‌ها دو هفته فرصت دارند این گزارش را اعلام کنند. آن‌ها از شهر ماسوله، خانه‌های تاریخی، موزه‌ها و ییلاقات آن بازدید کردند و همچنین مسیرهای پشت و غیرقابل دسترس ماسوله رو را با بالگرد دیدند، از آبشار «خربو» و امامزاده‌های ماسوله نیز بازدید داشتند. در این بازدید چند روزه نشست‌های تخصصی نیز با سمن‌ها، شهرداری و مردم ماسوله داشتند. همچنین از مناطق دامداری دیدن و با مردم آن صحبت کردند؛ چراکه بحث ثبت منظر فرهنگی ماسوله مطرح است.

جهانی با بیان این‌که ماسوله دیگر آشفتگی منظری ندارد و تمام آن حل شده است، اظهار کرد: تمام موانع از جمله پراکندگی کابل‌های برق و ساختمان نیمه‌کاره که برای ثبت منظر فرهنگی ماسوله در فهرست آثار جهانی وجود داشت، برطرف شده است.

او افزود: یکسری مسائل از جمله ایجاد پارکینگ برای کاهش بار ترافیکی و ایجاد تصفیه‌خانه فاضلاب وجود دارد که برای آن‌ها هم برنامه‌ریزی و طرح‌های بلندمدت وجود دارد و مانعی برای ثبت جهانی ماسوله ایجاد نمی‌کند. مدیرکل میراث‌فرهنگی، گردشگری و صنایع‌دستی درباره نتیجه بازدید ارزیاب‌های یونسکو، گفت: درباره ثبت جهانی ماسوله نمی‌توانیم اظهارنظر کنیم و باید منتظر گزارش نهایی ارزیاب‌ها باشیم، اما آن‌چه به نظر ما رسید این بود که بازدید آن‌ها از ماسوله رضایت‌بخش بود. همچنین ارزیاب‌ها با فرماندار و شورای شهر درباره مدیریت، ساماندهی و نحوه پاسخگویی به استعلامات نیز صحبت‌هایی داشتند، اما روی هم رفته بازدید خوبی بود.

معاون سازمان امور عشایری کشور خبر داد:

تهیه پکیج گردشگری جامعه محور برای عشایر

گروه گردشگری- معاون توسعه و امور زیربنایی سازمان امور عشایری کشور گفت: یک پکیج گردشگری جامعه‌محور یا جامعه بنیاد را تهیه کردیم و جهت گیری اصلی این است که گردشگر به قلمرو عشایری برود.

مهدی میزبان با اشاره به این‌که در شرایط سنتی زندگی عشایری می گوییم انسان، دام و مرتع، یعنی زندگی عشایری برپایه دام است و دام هم متکی به مرتع، اظهار کرد: بیش از ۹۰ درصد و برخی موارد ۱۰۰ درصد منابع تأمین زندگی عشایر متکی به دام است. وی عنوان کرد: در این شرایط شاهد کم بارشی، افزایش دما و خشکسالی هستیم پس صرف اتکا به دام که تک محصولی بودن زندگی عشایر را نشان می‌دهد در شرایط کنونی استراتژی پایداری برای زندگی نیست. سازمان امور عشایری ایران با تهیه طرح‌های ۹ گانه و ابلاغ آن در شورای معاونین وزارت جهاد کشاورزی دنبال تنوع بخشی به منابع فعالیت، تولید، اشتغال، معیشت و درآمد عشایر است. معاون توسعه و امور زیربنایی سازمان امور عشایری کشور بیان کرد: این طرح‌های ۹ گانه شامل گردشگری، توسعه استفاده‌های غیر تعلیقی و چرایی از مراتع مانند کِشت، جمع‌آوری و استحصال گیاهان دارویی، توسعه صنایع دستی، توسعه باغات در اراضی شیب‌دار، کشت گیاهان دارویی در مراتع کم‌بازده، افزایش راندمان تولیدات دامی با گسترش پرواربندی‌ها که در این زمینه به هر خانوار عشایری برای پرواربندی ۲۰۰ میلیون تومان وام ۱۰ تا ۱۲ درصد پرداخت می‌شود. وی ادامه داد: طرح دیگر ایجاد کسب و کارهای جدید در حوزه‌هایی که مزیت نسبی است، به عنوان مثال در منطقه عمارت الیگودرز لرستان آب بود اما عشایر دنبال شیلات نمی‌رفتند که از دهه ۷۰ روی آن کار کردیم و الان جز قطب‌های شیلات در استان و منطقه در ایران هستیم. ما در هر منطقه دنبال مزیت‌های نسبی هستیم که منابع معیشتی عشایر را از صرف دام و مرتع خارج کرده و تنوع بدهیم به ویژه در حوزه گردشگری فعال هستیم. معاون توسعه و امور زیربنایی سازمان امور عشایری کشور تصریح کرد: گردشگری جامعه‌محور مد نظر ماست، مناطق را شناسایی و خانوار عشایر را آموزش بدهیم منطقه گردشگری خود چادر عشایر باشد و هر هزینه انجام شد یک سودی روی آن بکشد. وی ادامه داد: یک پکیج گردشگری جامعه‌محور یا جامعه بنیاد را تهیه کردیم و جهت گیری اصلی این است که گردشگر به قلمرو عشایری برود.

فراخوان مناقصه عمومی همزمان با ارزیابی کیفی «فشرده» یک مرحله‌ای

مناقصه گزار: مدیریت بنادر و دریانوردی شهید باهنر و شرق استان هرمزگان
موضوع مناقصه: انجام ارائه خدمات ایمنی، اطفاء حریق و امداد و نجات بندرشهید باهنر و بنادر تابعه (جاسک، سیریک، تیاب، هرمز و شهید حقانی) به شرح اسناد مناقصه
مهلت و نحوه دریافت اسناد:
متقاضیان شرکت در مناقصه می توانند از تاریخ ۱۴۰۱/۰۷/۱۱ روز دو شنبه تا پایان وقت اداری روز دوشنبه مورخ ۱۴۰۱/۰۷/۱۸ با مراجعه به سایت www.setadiran.ir نسبت به دریافت (خرید) رایگان اسناد اقدام نمایند.
مهلت و محل تسلیم پاکات و بارگذاری اسناد:
متقاضیان باید پیشنهادات خود را تا ساعت ۱۹:۰۰ روز سه شنبه مورخ ۱۴۰۱/۰۸/۰۳ در سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به آدرس www.setadiran.ir بارگذاری نمایند.
تبصره ۱: متقاضیان مکلفند تا همین تاریخ علاوه بر بارگذاری اسناد خود در سایت مذکور نسبت به "تحویل فیزیکی صرفا پاکت الف (تضمین شرکت در مناقصه)" به دبیرخانه مرکزی مدیریت بنادر و دریانوردی شهید باهنر و شرق استان هرمزگان- ساختمان اداری- طبقه ی همکف تسلیم نمایند.
تبصره ۲: کلیه ی مراحل برگزاری از دریافت اسناد مناقصه تا ارائه ی پیشنهاد مناقصه گران و گشایش پاکت ها از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد ایران) آدرس www.setadiran.ir انجام خواهد شد و لازم است مناقصه گران در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند بدیهی است در صورت عدم انجام فرآیند در سامانه ی مذکور پیشنهادات ارائه شده به صورت فیزیکی مورد قبول واقع نمی گردد.
تضمین شرکت در فرآیند ارجاع کار (تضمین شرکت در مناقصه): جهت شرکت در مناقصه به مبلغ ۲۹,۴۳۷,۲۴۳,۹۹۵ ریال با واریز وجه نقد به حساب سپرده بندر به شماره شباء IR۰۳۰۱۰۰۰۰۴۱۰۱۰۶۴۵۷۱۲۱۴۹۰۳ نزد بانک مرکزی به نام سپرده بندر شهید باهنر یا به صورت ضمانت نامه بانکی معتبر.
تبصره: ضمانت نامه مذکور می بایست از تاریخ صدور به مدت حداقل سه ماه دارای اعتبار باشد همچنین برای یک دوره سه ماهه دیگر نیز قابل تمدید باشد.
زمان و محل بازگشایی پاکات:
بازگشایی پاکات الکترونیکی در مورخ ۱۴۰۱/۰۸/۰۴ روز چهارشنبه ساعت ۹:۰۰ در بندرشهید باهنر- ساختمان اداری- طبقه چهارم- حوزه مدیریت انجام می گردد.
• این آگهی در سامانه تدارکات الکترونی دولت به www.setadiran.ir ثبت گردیده فقط پاکاتی قابل قبول و بازگشایی می گردد که مناقصه گر در سامانه ثبت نام، کلیه مدارک (مدارک مورد نیاز ارزیابی کیفی، اسناد مناقصه، ضمانت نامه، قیمت پیشنهادی) دارای امضای الکترونیکی با مهر گرم را در سامانه بارگذاری و اصل ضمانت نامه را به دبیر خانه مدیریت بنادر و دریانوردی شهید باهنر و شرق استان هرمزگان ارسال نموده باشد.
• اطلاعات تماس دستگاه مناقصه گزار جهت دریافت اطلاعات بیشتر در خصوص اسناد مناقصه و ارائه پاکت الف:
• آدرس: استان هرمزگان- بندرعباس- بلوار پاسداران- جنب میدان قائم- مدیریت بنادر و دریانوردی شهید باهنر و شرق استان هرمزگان- واحد اداری و مالی
تلفن: ۰۷۶۳۲۱۲۹۲۴۵ شناسه ملی: ۱۴۰۰۰۱۸۰۶۱۴ کداقتصادی: ۴۱۱۳۱۹۵۷۷۹۸۶
کدپستی: ۷۹۱۷۹۱۴۶۹۹
• اطلاعات تماس سامانه ستاد جهت انجام مراحل عضویت در سامانه:
• مرکز تماس: ۴۱۹۳۴-۰۲۱
• دفتر ثبت نام: ۸۸۹۶۹۷۳۷ و ۸۵۱۹۳۷۶۸
روابط عمومی مدیریت بنادر و دریانوردی شهید باهنر و شرق استان هرمزگان شناسه: ۱۳۸۷۰۰۳

عمارت رستوران
ساعت پذیرایی ۱۲ ظهر تا ۱۲ شب
«ارسال سراسر جزیره»
رستوران سنتی عمارت کیش
(با مدیریت کوه سنگی سابق جنب بازار پردیس)
پشت بازار زیتون
جنب نمایشگاه اتومبیل پارس
۰۹۳۴۷۶۸۶۶۲۳ - ۰۹۳۴۷۶۸۲۳۲۳
۰۷۶۴۴۴۲۰۴۴۷ - ۸
۲UM
۲۰٪ تخفیف کیشوندی
@emarat.restaurant.kish
@emarat.restaurant.kish

Tiyamnet
www.webotel.ir
www.tiyam.com
TRK
تیام رایان کیش
اینترنت پرسرعت ...
نصب و راه اندازی دوربینهای مداربسته
پشتیبانی دوربینهای مداربسته
رفع اشکال
۰۷۶ ۴۴۴ ۲۰۰ ۶۶
نصب و راه اندازی شبکه
پشتیبانی شبکه
مشاوره رایگان
۰۷۱ ۳۶۹۰۴