نشانی‌های تازه‌ای از گل به سر

مطلبی که در روز ۹ اردیبهشت در صفحه ۷ روزنامه ایران تحت عنوان «نگاهی به زندگی و زیستگاه یک پرنده اصیل ایرانی، گل به سر» چاپ گردیده بود در نوع خود جالب و قابل بحث بود.

نویسنده در آن مقاله با قلم پراحساس خود از زیبایی های طبیعت و پرندگان یاد کرده است و در آن به خصوصیات یک پرنده به نام گل به سر، زیستگاه، آشیانه و اصالت آن اشاره دارد.

با احترام به نگارنده آن مقاله و قلم توانای ایشان، جهت استحضار خوانندگان، مطالبی چند را پیرامون آن موضوع از نقطه نظر علمی به اطلاع می رسانم.

نام علمی این پرنده Serinus pusilla از خانواده سهره بیان بوده و نام انگلیسی آن Red-fronted serin است. اسم فارسی این پرنده نزد زیست شناسان سهره پیشانی سرخ است. طول این پرنده حدود ۱۲ سانتیمتر بوده و پرنده نر به سادگی از روی پر و بال سیاه و زرد و لکه قرمز روی پیشانی شناسایی می شود. پرنده ماده با پرو بال کمرنگ تر و همچنین لکه قرمز روشن تر در طبیعت دیده می شود.

سهره پیشانی سرخ در خارج از فصل تولید مثل (بهار) به صورت گروههای کوچک در روی زمین یا لابه لای علفهای هرز دانه دار دیده می شود. پرنده ای پرجنب و جوش بوده و به صورت ساکن دائمی و یا زمستان گذر در نواحی شمالی، شمال غرب و جنگلهای زاگرس عمدتاً در ارتفاعات ۲۰۰۰ تا ۴۰۰۰ متری زیست می کند.

خاستگاه این پرنده اقلیم حیاتی پالئارکتیک (اقلیم حیاتی که شامل اروپا، آفریقای شمالی، چین و خاورمیانه است) بوده و در تمامی این مناطق گسترده است. خاستگاه درواقع محدوده ای است که یک گیاه یا جانور با توجه به تاریخ تکاملی خود طی سالیان طولانی توانسته است پراکنش خود را در آن افزایش داده و سازگار گردد.

در بخش دیگر نیز نویسنده به اصیل بودن این پرنده اشاره می کند. در این مورد لازم به ذکر است که واژه اصالت از نظر زیست شناسی فاقد معنای صریح و روشن است. اگر منظور نویسنده از اصالت، واژه بومی یا آندمیک (endemic) است، باید اشاره نمود گونه آندمیک یا همان بومی گونه ای است که محدوده پراکنش آن فقط مختص یک ناحیه است. اساساً در ایران پرنده ای که آندمیک واقعی باشد وجود ندارد. تنها یک پرنده به نام «زاغ بور» منطقه پراکندگیش به نواحی کویری ایران و قسمت هایی از غرب پاکستان محدود می شود. به همین صورت سهره پیشانی سرخ نیز نمی تواند پرنده آندمیک محسوب شده و همچنین از لحاظ علمی نمی توان گفت که این پرنده از ایران به مناطق دیگر رفته است چون خاستگاه این پرنده همانطور که در بالا گفته شد در تمام اقلیم حیاتی پالئارکتیک است. یعنی در تمام این نواحی هر جا که زیستگاه مساعد وجود داشته باشد امکان زندگی برای پرنده میسر است.

در انتها لازم به ذکر است، اگرچه نگارش در مورد زندگی جانوران به علت سختی در مطالعه آنها، مشکل است، اما همواره باید دیدگاههای علمی در مورد این نوع مقالات رعایت شود تا مختصر اطلاعاتی که به خوانندگان عام داده می شود علاوه بر سادگی دارای بار علمی مناسب و صحیح باشد.

محمد توحیدی فر
دانشجوی رشته محیط زیست

دستگاه های کمباینی تولید نان مورد تأیید مراجع قانونی است

در روز پنجشنبه ۸۵/۱/۳۱ مقاله ای در روزنامه «ایران» با عنوان «نان بی کیفیت بر سر سفره خانه های ایرانی» به چاپ رسید که انتقادهایی را متوجه پخت نان به وسیله دستگاه های کمبایی می ساخت. چاپ این مقاله با توضیحی از سوی یکی از شرکت های تولیدکننده فرهای پخت نان مواجه شد که مطالب مندرج در مقاله مزبور را خلاف واقعیت دانسته است. این شرکت همچنین مدارکی را به دفتر روزنامه ارسال داشته که دال بر تأیید دستگاه های تولید شده از سوی مراجع قانونی صنعتی و بهداشتی است. روزنامه ایران ضمن چاپ توضیح یاد شده، اعلام می دارد که از این پس هیچ گونه مطلبی را در موافقت یا مخالفت با هرگونه دستگاه پخت نان به چاپ نخواهد رساند و با توجه به این که این گونه مطالب تا حدودی بازتاب های صنفی دارد، تنها به انتشار نظرات مراجع رسمی و قانونی متولی پخت نان در کشور اقدام خواهد کرد.

توضیح ارسال شده در پی می آید:

۱- فرها با ظرفیت های مختلف می باشند که بسیاری از نانوایان بدون نیاز به طرح تجمیع اقدام به خرید فرهای با ظرفیت پایین یعنی ۷۰۰ کیلویی نموده اند و هیچ واحد نانوایی نیز تعطیل نشده است و ۳۰۰ دستگاه فر استاندارد در سال گذشته در ۱۶ استان کشور نصب شده است.

۲- آرد مصرفی اینگونه فرها همان آرد معمولی است که زمان تهیه خمیر حتی ۱درصد سبوس به آن اضافه می شود. ضمناً نماینده محترم وزارت بهداشت یکی از اعضای تدوین استاندارد شماره ۵۶۴۸ می باشد و استاندارد این فرها نیز طبق استاندارد تدوین شده شماره فوق می باشد.

۳- مصرف شکر و روغن اجباری نیست و بنابه سلیقه تولیدکننده عمل می شود و با استدلال نویسنده باید کلیه تولیدکننده های کیک، شیرینی و بیسکویت و غیره تعطیل شوند، چون مواد اولیه آنها حتماً روغن و شکر است.

۴- حرارت این فرها کاملاً غیرمستقیم و عاری از هرگونه گازهای مضر است.

ضمناً رنگ سقف مغازه های نانوایی استفاده کننده از فرهای استاندارد به این دلیل زرد می شود که سالیانه به عنوان نمونه با فر ۲ تنی، ۶۰۰ تن آرد پخت می شود و چون معادل تبدیل هر تن آرد به خمیر ۶۸ درصد آب اضافه می شود، ۳۹۰ تن آب با خمیر ترکیب می گردد.

حدود ۲۰۰ تن از این آب هنگام پخت نان در فر تبدیل به بخار می شود، چون دمای فضای فر ۲۵۰ الی ۳۵۰ سانتی گراد است بلافاصله بخار تولیدی آب از فر خارج و در سطح فضا معلق می گردد. چون بخار با دیوار یا سقف محل نصب فر برخورد می کند بعد از چندی ساختمان تغییر رنگ می دهد.

۵- مصرف سوخت این دستگاه نسبت به تنورهای سنتی ۳۰درصد و نسبت به دستگاه های دوار ۵۰ درصد می باشد.

نمونه آن دستگاه دوار اصفهان می باشد که سوخت آن ۱/۵ الی دو برابر فرهای استاندارد می باشد.

۶- این نوع فرها یونیورسال، یعنی چند منظوره است و تاکنون بیش از ۴۰۰ دستگاه از این نوع فرها در سطح کشور نصب و نان با وزن های مختلف تولید می نماید و پخت نان ۵۰۰ گرمی اجباری نمی باشد.

۷- طبق تحقیقات دانشگاهی موجود ۸۶ درصد مردم در نظرسنجی ها کیفیت این نوع نان را بسیار عالی اعلام نموده اند نوع نان را بسیار عالی اعلام نموده اند که نظر نویسنده مقاله مردود است.

> طبق تحقیقات دانشگاهی موجود ۸۶ درصد مردم در نظرسنجی ها کیفیت این نوع نان را بسیار عالی اعلام نموده اند

۸- تنها اشکالی که نمی شود به نان پخته شده و با حرارت و بدون شعله گرفت، داغ زدگی است. گواه ادعا نان تولیدی ۵۰ دستگاه حرارت غیرمستقیم استاندارد نصب شده در شهر اصفهان است.

۹- اولاً از ۵۰ دستگاه نصب شده در شهر اصفهان دستگاهی جمع آوری نشده، ثانیاً دو دستگاه که مورد جابه جایی قرار گرفته توقع پخت نان غیرمعمول را داشتند. ضمناً در استان کرمان نه تنها مردم مخالف این نوع نان نیستند بلکه در هر ماه چندین دستگاه جدید نیز در سیستم پخت استان نصب می شود.

۱۰- تولید نان سلیقه ای است و ارتباطی با کارخانه سازنده فرهای استاندارد ندارد.

جمع بندی: فرهای فوق برابر آخرین استاندارد تدوین شده تولید و دارای پروانه کاربرد علامت استاندارد می باشد. فر دوار نیز در سال ۱۳۵۴ توسط مبتکر همین دستگاه ساخته شده ولی با دستیابی به تکنولوژی جدید باید اذعان نمود میانگین سوخت هر دستگاه دوار سالیانه ۱۴۴۰۰ متر مکعب گاز طبیعی یا معادل هر متر مکعب ۱ لیتر نفت گاز به ارزش واقعی هر لیتر ۴۰۰۰ ریال بیشتر از فر استاندارد است.

توضیح اینکه اختلاف سوخت دستگاه دوار نسبت به دستگاه های جدید حدوداً ۵۶میلیون ریال یعنی سوخت دستگاه دوار معادل ۲ برابر قیمت یک دستگاه دوار است. در قسمتی دیگر از مقاله آمده که امروز دیگر دستگاه ها با گاز طبیعی کار می کنند و آلودگی ندارند. اولاً بعضی از استان های کشور هنوز فاقد شبکه گازرسانی هستند به عنوان نمونه استان های هرمزگان و سیستان و بلوچستان.

ثانیاً حدود ۳۸درصد از نانوایی های سطح کشور گازوئیل سوز می باشد. ضمناً چه سوخت فرها گاز طبیعی باشند و چه نفت و گاز در فضای فر کربن حاصل از سوخت تولید می گردد».

غلامرضا رحیمی بیاض

معرفی کتاب

بهارستان؛ دریچه ای به قالی ایران

تاریخچه سه هزار ساله قالیبافی، ویژگی های این هنر ـ صنعت همراه با نمونه هایی از قالی های کرمان و اصفهان که در تصاویر متعدد رنگین نقش شده اند، مجموعه ای چشمگیر را ساخته اند که با چاپی نفیس به گنجینه فرهنگ ایرانی افزوده شده است. «غلامعلی ملول» مؤلف بهارستان در پژوهش خود در باب قالی معتقد است که بشر در پی بافت گره های رنگارنگ روی شالوده ای گلیم مانند با جهشی اعجاب آور قادر به بافت گره روی دو ردیف نخ چله و عبور دادن پود به شکل فرش های کنونی شده و بی تغییر ماندن ساختمان پیچیده قالی طی سه هزار سال، حکایت از نبوغ بشر در پس سه هزار سال دارد.

مؤلف، فرش پازیریک را یک استثنا دانسته، اما به استناد تخت جمشید ۲۵۰۰ ساله و آثاری چون جام زرین و بز بالدار که قدرت هنر ایرانی را به اثبات رسانده، هنرمند ایرانی را قادر به خلق قالی هایی شگفت انگیز ساخته که اینک نمونه هایی از این هنر موزه های برلین، لندن، نیویورک، پاریس و... را مزین کرده اند. مؤلف با تمرکز بر قالیبافی دوره صفوی، فرش های باقی مانده از این دوره را از نظر کلیات طراحی و انسجام کل طرح دارای شکوه، وحدت، هماهنگی و توازنی بی نظیر توصیف می کند. فرش های دوره صفوی از نظر ابعاد پهن یا دراز هستند که نشان دهنده سفارشی بودن بافت فرش هاست.

به نقل از تاریخچه فرش در کتاب بهارستان، از اواسط قرن شانزدهم تا امروز فرش های نفیس با طرح منحنی بافته شده اند و طرح محرابی نیز در قالی های اواسط قرن پانزدهم تا اوایل قرن هفدهم دیده می شود. در حالی که طرح های باغی و مشاهیر از زمان ساسانیان تا اواخر قرن هجدهم در قالیبافی رواج داشته است.

در قالی های صفوی طیف هایی از رنگ اصیل سبز، طلایی و قهوه ای به کار می رفته، ضمن اینکه متن فرش های نفیس صفوی عمدتاً لاکی، سرمه ای و طلایی است. ریزبافت ترین قالی صفوی حدود ۸۰ رج است و عمدتاً بین سه تا ۶ پود دارند، در حالی که امروز بیشتر فرش ها با دو پود بافته می شوند.

اما فرش بهارستان که این مجموعه نفیس از آن نام گرفته، زیباترین فرش کاخ بیستون بود که تالار بار عام کاخ مدائن خسرو را مفروش کرده و اندازه آن بیش از ۲۵ متر بوده است.

فرش، رنگارنگ و ابریشمین و مرصع به انواع سنگ های قیمتی و طلا و نقره و سطح آن همچون باغ های ایرانی، بهار را تداعی می کرد. متون موجود حکایت از تاراج رفتن فرش و تکه پاره شدن آن هنگام فتح تیسفون توسط اعراب دارد.

در مجموعه «غلامعلی ملول» درباره هنر قالیبافی شامل طرح، دسته بندی طرح ها، آرایه های فرش های شهری و نقشه قالی و نیز درباره صنعت قالی بافی شامل الیاف، نخ، ساختمان و بافت فرش و رنگرزی آن و نیز نمونه های بزرگ رنگین از فرش های کرمان و اصفهان را تماشا می کنیم.

بسمه تعالی

نوبت دوم

شرکت ملی پالایش و پخش فرآورده های نفتی ایران
شرکت پالایش نفت تهران (سهامی خاص)

آگهی شناسائی پیمانکار

موضوع: تجدید مناقصه شماره ۸۴/۰۷۷/م
مربوط به خدمات آتش‌نشانی و اطفاء حریق

شرکت پالایش نفت تهران در نظر دارد موضوع مناقصه فوق‌الذکر را با مشخصات و شرایط کلی زیر از طریق مناقصه عمومی به شرکت واجدشرایط واگذار نماید.

الف)شرح مختصر کار

انجام خدمات آتش‌نشانی و اطفاء حریق CLASS.A.B.C.E شامل پالایشگاههای ۱و۲–شرکت ایرانول، شرکت پاسارگارد، بارگیری انبار پخش ری، کلیه انبارهای پالایشگاه و انبار بازرگانی ری، خطوط لوله منطقه ری، تولید و اکتشاف منطقه ری، انبارهای بازرگانی ری، اندازه‌گیری نفت‌کش‌های، سیلندر پرکنی گاز، کلیه خدمات آتش‌نشانی در پژوهشگاه نفت، پویئنت‌ها (Points) حوضچه‌های تبخیر پالایشگاه، ۲۶۰ هکتار جنگل‌های پالایشگاه، مخازن ۱۸۰۰۰ تنی گاز مایع، کلیه مناطق صنعتی و مسکونی اطراف پالایشگاه و تأسیسات ری که احتمال آتش‌سوزی در آنها وجود دارد.

ب) محل اجرای خدمات و مدت انجام کار

محل اجرای خدمات پالایشگاه تهران و مدت قرارداد یک سال می‌باشد.

ج)مدارک موردنیاز

- ۱–تصاویر اساسنامه، آگهی تأسیس و کلیه آگهی‌های تصمیمات/تغییرات و ... بعدی شرکت تاکنون و مندرج در روزنامه رسمی.
- ۲–نمودار سازمانی و مشخصات، تحصیلات و سوابق کاری کارکنان شرکت.
- ۳–فهرست کارهای انجام شده یا در حال انجام شرکت با تأییدات مربوطه(گواهی پایان کار–مفاصا حساب و ...).
- ۴–ارائه مدارک و سوابق کاری انجام شده مشابه موضوع مناقصه.
- ۵–رضایت نامه یا تشویق‌نامه از کارفرمایان قبلی.
- ۶–امکانات و تجهیزات، تخصص و توانایی فنی، نرم‌افزاری و مالی برای انجام کار.
- ۷–ارائه مدارکی دال بر دارا بودن خط مشی و نظام مدیریت HSE متناسب با موضوع پیمان.
- ۸–ارائه سایر مدارک و اطلاعات لازم که در ارزیابی توانمندی متقاضی مؤثر خواهد بود.(داشتن نظامهای کیفیت–ابتکارات و ...)

از شرکتهایی که آمادگی انجام خدمات مذکور و توان تهیه ضمانتنامه شرکت در مناقصه به مبلغ –/۸۵/۰۰۰/۰۰۰ ریال را دارند دعوت می‌شود تقاضای کتبی خود را به همراه مدارک فوق حداکثر ده روز پس از درج آگهی نوبت دوم به نشانی: تهران، ابتدای جاده قدیم قم، بلوار شرکت پالایش نفت تهران، ساختمان مرکزی، اتاق ۴۵، صندوق پستی ۱۸۷۳۵/۴۱۷۳ ارسال نمایند.

بدیهی است شرکت پالایش نفت تهران پس از بررسی اسناد و مدارک واصله در چارچوب ضوابط و مقررات داخلی خود از شرکتهای واجد شرایط دعوت به عمل خواهد آورد. ارائه مدارک و سوابق مزبور هیچگونه حقی را برای متقاضیان ایجاد نخواهد کرد.

شرکت در رد کلیه و یا قبول هر یک از پیشنهادات بدون آنکه محتاج به ذکر دلیل باشد مختار است.

نشانی اینترنتی: www.Shana.ir

روابط عمومی شرکت پالایش نفت تهران

۷۷۶ ۲/۶۵

نوبت دوم

شرکت ملی صنایع پتروشیمی
شرکت عملیات غیرصنعتی پازارگاد

آگهی مناقصه عمومی
(دومرحله ای)
شماره مناقصه: ۱۰۹–۸۵ / ک م پ

موضوع مناقصه: برنامه ریزی و ارائه خدمات راهبری مجموعه میهمانسراها (هتل)، لاندری و رستوران مربوط به شرکت عملیات غیرصنعتی پازارگاد

تضمین شرکت در مناقصه: ارائه فیش واریز شده به مبلغ ۴۱۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال (چهارصد و ده میلیون ریال) به حساب جاری شماره ۲۶۶۴۰۰۴۲۷۰۰ نزد بانک تجارت شعبه پتروشیمی منطقه پارس واقع در سایت مثلثی با ارائه ضمانتنامه معتبر بانکی ساده از بانکهای دولتی یا معادل وجه نقد.

تذکر: پیشنهادهای دریافت شده از تمامی اشخاص–حقیقی و حقوقی– داوطلب حضور در مناقصه در کمیته فنی و بازرگانی مورد رسیدگی قرار خواهد گرفت.

مهلت و مکان خرید اسناد مناقصه: داوطلبین حضور در مناقصه تا ساعت ۱۲ ظهر روز دوشنبه مورخ ۱۳۸۵/۲/۱۸ مهلت دارند با مراجعه به دفتر شرکت در عسلویه، نسبت به خرید اسناد مناقصه، اقدام تازه را محول دارند.

مهلت و مکان تحویل اسناد مناقصه: اسناد و مدارک مورد نیاز برای شرکت در مناقصه می‌بایست تا ساعت ۱۴ ظهر روز پنجشنبه مورخ ۱۳۸۵/۲/۲۸ در دفتر شرکت در عسلویه در قبال اخذ رسید تحویل داده شود.

زمان و مکان گشایش پاکتهای مالی: ساعت ۱۱ صبح روز دوشنبه مورخ ۱۳۸۵/۳/۱ در دفتر شرکت واقع در عسلویه پاکتهای مالی این مناقصه گشوده می‌شود.

نشانی: استان بوشهر، منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس (عسلویه)، مجتمع طرحهای پتروشیمی، سایت مثلثی مبین، شرکت عملیات غیرصنعتی پازارگاد.

تلفن: ۴–۰۷۷۴۷۳۴۳۰۲

روابط عمومی

آگهی جذب عامل فروش و بازاریاب

شرکت مجتمع طیور ارومیه (مرغ خانگی) در حال پیاده سازی و اخذ گواهینامه سیستم بین المللی مدیریت کیفیت (ISO ۹۰۰۱:۲۰۰۰) و سیستم بین المللی ایمنی و بهداشت مواد غذایی (HACCP) با فعالیت پرورش مرغ گوشتی و کشتارگاه صنعتی با تولید و بسته بندی انواع محصولات مرغ تازه و منجمد و حدود ۳۰ نوع محصول قطعه بندی لوکس و همچنین تولید محصولات برای کارخانجات سوسیس و کالباس برای فروش و پخش محصولات خود در شهرهای استان تهران، آذربایجان غربی، آذربایجان شرقی، کردستان، اردبیل، زنجان و همدان بازاریاب یا عامل فروش جذب می نماید.

واجدین شرایط می توانند شرایط و پیشنهادات خود را به صورت مکتوب به نشانی ارومیه، صندوق پستی ۸۴۹ ارسال یا از طریق وب سایت www.urmiatior.com فرم مربوطه را تکمیل و ارسال نمایند. همچنین برای دریافت توضیحات بیشتر با تلفن های: ۳۲۸۹–۲۵۵ و ۲۹۵–۲۵۵–۰۴۴۱ واحد بازرگانی شرکت تماس حاصل نمایند.

۱۰۰

نوبت دوم

شرکت خطوط لوله و مخابرات نفت ایران

آگهی مناقصه عمومی (شماره ۲۰۳ / ۸۵)
(شماره مجوز ۲۴۱)

شرکت خطوط لوله و مخابرات نفت ایران در نظر دارد تعداد ۵ عدد کابل یاب و ۴۰۰ عدد مارکر الکترونیکی، طبق شرح و مشخصات فنی مندرج در اوراق و اسناد مناقصه را از طریق مناقصه عمومی دو مرحله‌ای خریداری نماید.

تولیدکنندگان داخلی و یا نمایندگان رسمی تولیدکنندگان خارجی که امکان سرویس‌دهی و خدمات پس از فروش را دارا باشند می‌توانند از تاریخ چاپ آگهی برای دریافت اسناد مناقصه حداکثر تا ۷ روز پس از آگهی نوبت دوم (بجز ایام تعطیل) از ساعت ۸ تا ۱۵ با در دست داشتن معرفی‌نامه رسمی از شرکت تابعه به نشانی تهران، خیابان سپهبد قرنی، خیابان سپهبد قرنی، شماره ۶۷، طبقه دوم، اتاق ۲۰۹ اداره خریدهای داخلی مراجعه نمایند.

شرایط و مدارک موردنیاز:

۱–تضمین کیفی محصولات و خدمات، حسن سابقه، داشتن پروانه کار، گواهینامه صلاحیت و کپی روزنامه رسمی.

۲–شرکت‌کنندگان باید همزمان با ارائه پیشنهاد خود یک فقره ضمانتنامه بانکی با چک تضمینی به مبلغ ۱۱/۰۰۰/۰۰۰ ریال به‌عنوان سپرده شرکت در مناقصه ارائه نمایند.

۳–در صورت لزوم از برنده مناقصه ۵٪ کل مبلغ به صورت ضمانتنامه بانکی به عنوان سپرده حسن تعهدات اخذ می‌شود.

۴–ارائه مدارک دال بر ورود قانونی کالا به کشور الزامی است.

برای کسب اطلاعات بیشتر با تلفنهای: ۱۵۵۳۴۴–۶۶ و ۱۵۴۰۰۸–۶۶ تماس حاصل نمایند.

ضمناً فهرست آخرین آگهی‌های مندرج در روزنامه‌های کثیرالانتشار از طریق نمابر سیستم تلفن گویا و با شماره های ۹۲–۹۱–۸۸۹۰۰۰ و ۱۵۴۲۴۲–۶۶ قابل دسترسی می‌باشد.

WWW.SHANA.IR

روابط عمومی
شرکت خطوط لوله و مخابرات نفت ایران

۸۴۲ ۲/۸۱