



در گفت و گوی «جوان» با کارگردان مستند تحسین شده تهران – دمشق مطرح شد

هر کس ایران برایش مهم است مخاطب «تهران – دمشق» است

■ جواد محرمی
سید محمد علی صدر نیا متولد ۱۶۹است و تقریباً از سال ۸۹ به طور جدی در حوزه رسانه فعالیت حرفه‌ای داشته است. او از سال ۱۳۹۱ شروع به تولید مستند کرد و این چند سال تقریباً هر سال یک مستند تولید کرده است. امسال هم آخرین مستند او تهران – دمشق بود که به جشنواره عمار راه یافت و جوایزی نیز از این رویداد هنری کسب کرد:
اثری که می رود تا برای اکران عمومی آماده شود.

■ ■ ■

صدری تیا در گفت‌وگو با «جوان» درباره دغدغه ساخت این مستند گفت: شاید درباره جنگ سوریه مستندهای زیادی تولید شده باشد اما هر کدام از این مستندها سراغ خط مقدم و خود جنگ، عملیات‌ها و روایت زندگی مدافعان حرم رفته‌اند. در ایمن میان یک روایتی مغفول مانده و آن روایت پشت جنگ است. روایت اجتماعی از پشت جنگ که بنشیند پای صحبت مردم که چطور فکر می کنند. مردم ۷سال پیش چطور فکر می‌آوردند و چه شد که در حقیقت این جنگ شروع شد، با چه زمینه‌هایی وبعد اینکه این ۷ سال چطور گذشت و حالاوضاع سوریه بعد از این مدت در چه نقطه‌ای قرار دارد.

این فیلمساز معتقد است شاید این موضوع باید زودتر از اینها گفته می شد. تجربه مهمی اتفاق افتاده است. در یکی از کشورهای منطقه یک برنامه‌ای پیاچه شده است که دانستن آن یک تجربه مهم و تاریخی برای همه نسل‌های مردم چه در ایران و چه در منطقه است. شاید با خیلی از مردم که صحبت کنیم تصویر دقیقی از اینکه چه شد این جنگ در سوریه شروع شد، نداشته باشند. تصور این باشد که گروه‌های تکفیری صرفاً یکسری نیروهای خارجی بودند که از بیرون آمدند و مردم یک طرف بودند و تکفیری‌ها یک طرف از این پروزه ایجاد شکاف و پروزه ایجاد اختلاف داخلی در سوریه می‌گفتیم و آن روایت را از زبان خود مردم نقل می‌کردیم. پس بخشی از ماجرا در سوریه و بخشی دیگر هم در ایران روایت می‌شود.

صدری نیا در پاسخ به این سؤال که این سوزه چطور به ذهنتان خطور کرد و چطور شد که از این زاویه به موضوع جبهه مقاومت نگاه کردید، توضیح می‌دهد: با

مجموع دوستان اتاق فکرمان در این مستند که از سال گذشته بحث می‌کردیم صحبت همین بود که شاید از زاویه‌های دیگر به بحث سوریه پرداخته شده اما این روایت اجتماعی ثبت نشده است و به خاطر اهمیت این ماجرا و مغفول بودنش به سراعش رقتیم. به نظر م رسید هر چند دیر ولی باید این روایت را منتقل کرد.

بر گزیده جشنواره عمار درباره اینکه چقدر کار تولید این مستند از پژوهش تا پایان تدوین طول کشید عنوان کرد: بخش‌های سوریه مستند در تیرماه سال ۱۳۹۶ فیلمبرداری شده است و بخشی از پژوهش به قبل از سفر به سوریه و بخشی به بعد از سفر اختصاص دارد. بخش‌هایی به ایران مرتبط بوده که به بعد از دی ماه پارسل مرتبط می‌شود و تدوین کار تقریباً تا حدود یک ماه پیش طول کشید و هنوز هم تغییرات اندکی خواهد داشت تا از اواسط بهمن ماه عرضه عمومی آن آغاز شود.

وی درباره سختی‌های ساخت مستند هم می‌گوید: طبیعتاً فیلمسازی در یک کشور جنگزده که برخی مناطق آن دست دولت و بخش‌هایی هم در دست گروه‌های دیگر است، کار آسانی نیست. بعضاً وارد شهر حلب می‌شدیم بخشی در دست گروهی و بخشی در دست گروه دیگر بود. به هر حال هماهنگی‌ها هم یک کمی سخت‌تر می‌شود و همین که خیلی وقت‌ها مدت زمان فیلمبرداری تان دست خودتان نیست و محدودیت‌هایی در تولید مستند دارید که ما تلاش می‌کردیم با وجود همه این مسائل و در نظر گرفتن شرایط بتوانیم این روایت را درست ضبط و ثبت کنیم. صدری نیا درباره بازخورد‌ها در جشنواره عمار نیز به

درد و غم در سوره‌های قرآن

پروژه‌های که در ایران و در سوریه به صورت موازی دارد اتفاق می‌افتد برای ما اهمیت داشت. روزی در سوریه و امروز تلاش می‌کنند این پروژه را در ایران پیاده کنند. پروژه ایجاد اختلافات داخلی و گسست‌های اجتماعی و به خاطر این دو وجه اسم مستند تهران – دمشق نام گرفت

این نکته اشاره کرد که الحمدلله در این اکران ابتدایی بازخورد‌ها خوب بود. یعنی نقدها و نقطه‌نظرات خوب بود. خیلی از آنها که دیدند و یادداشت نوشتند به این اشاره داشتند که مستند حرف روز دارد و حرفش به مردم می‌کردند. از آنها به صورت تجربی و با تمرین زیاد آشنیزی یاد گرفتیم و به تدریج در این حرفه مهارت پیدا کردم و همه تخصصم در این مسیر شکل گرفت تا اینکه به جای یک فرد نظامی، آشنیزی شدم. در لوکرآمبورگ، بلژیک، آلمان و فرانسه به عنوان سرآشنیز کار کرده‌ام. در لوکرآمبورگ در آشنیزخانه دولتی کار می‌کردم و مدیر آشنیزخانه‌ای در یکی از بانک‌های بزرگ لوکرآمبورگ بودم. در حال حاضر هم با سرآشنیزها و رستوران‌های بزرگ اروپا در ارتباط کاری هستم. خیلی سخت کار کردم تا مهارت پیدا کنم. مردم غذاهای ما را دوست دارند و همین انگیزه بیشتری به من داده است. البته همچنان در حال یادگیری هستم و دوست دارم آشنیزی یاد بگیرم.

استادی هم در طول این سال‌ها داشتید؟
بر اثر تجربه، علاقه و تمرین کار را یاد گرفتم. یکسری تکنیک‌های آشنیزی را نزد استادان بزرگی آموختم که زوپ پوشان بزرگ‌ترین آنها بود. در ایران هم از سامان گلریز و ابوالحسنی برای آموزش غذاهای ایرانی کمک می‌خواهند دو ساله آشنیزی را خوب یاد بگیرند. من به آنها می‌گویم وقتی شما آشنیزی خوبی می‌شوید که بتوانید غذاها را بچسبید و حس کنید. تنها یخت مهم نیست باید غذاهای منطقه‌ای را بشناسید و تهیه کنید این هم به سادگی و در کوتاه‌مدت امکان ندارد. شاید تقریباً ۱۵ سال طول بکشد چون نیاز به صبر و حوصله دارید تا آشنیز حرفه‌ای شوید.

چطور رشد در تلویزیون به عنوان سرآشنیز و داور حضور پیدا کردید؟

ابتدا به عنوان مشاور و مدرس آشنیزی بودم تا اینکه به واسطه سامان گلریز که از دوستان صمیمی من است به تلویزیون و برنامه «دستپخت» رتم. دو سال اجرایی تلویزیونی داشتم. اتفاق خیلی خوبی بود. این باعث شد تا به صورت حرفه‌ای آموزش بدهم. بعد از آن در کنفرانس‌ها و برنامه‌های مختلف آشنیزی از جمله مشهد برای سمنیاری مختص به آشنیزهای ملل دعوت شدم.
با توجه به اینکه سر آشنیز هستید در خانه هم آشنیزی می‌کنید؟
همسرم خیلی خوب آشنیزی می‌کند. همه غذاهای ایرانی را بلد است. پنج روز در هفته را من و دو روز دیگر را او آشنیزی می‌کند. غذاهای ما ساده، ولی با طعم خوبی است. به دنبال یخت و تهیه غذاهای پیچیده و پر تجمل نیستیم.
چه شیوه‌های آشنیزی را دنبال می‌کنید؟
در آشنیزی چهار شیوه مشخص وجود دارد؛ مدرن، سنتی،

فرهنگ‌گروهز

سرویس فرهنگی ۸۸۴۹۸۴۶۶

گفت‌وگوی «جوان» با سر آشنیز رهیافته فرانسوی

هر غذای محلی و سنتی یک عقبه بلند فرهنگی دارد

نکته برادری و دیگران را به خود ترجیح دادن را در اسلام دوست دارم. مسلمانان بیشتر بر نامه‌های خود را به صورت گروهی و جمعی انجام می‌دهند و مانند برادر هم هستند. وقتی به هم نیاز دارند کنار هم می‌آیند. یکی از دلایلی که باعث شد به ار تش بروم همین خدمت به دیگران بود

■ معصومه طاهری

فرانسوا حسین سر آشنیز تازه مسلمان فرانسوی است که همه او را با پرنامه «دستپخت» می‌شناسند. هفت سال پیش به ایران آمد و شش سال قبل بعد از دواج با توبی ا ایرانی رسماً مسلمان و شیعه شد. در حال حاضر نیز در هتل‌ها و رستوران‌های شناخته‌شده ایرانی فعالیت می‌کند. فارسی را درست نمی‌تواند صحبت کند برای همین به فرانسه با او گپ‌وگفت داشتیم.

■ معصومه طاهری

فرانسوا حسین سر آشنیز تازه مسلمان فرانسوی است که همه او را با پرنامه «دستپخت» می‌شناسند. هفت سال پیش به ایران آمد و شش سال قبل بعد از دواج با توبی ا ایرانی رسماً مسلمان و شیعه شد. در حال حاضر نیز در هتل‌ها و رستوران‌های شناخته‌شده ایرانی فعالیت می‌کند. فارسی را درست نمی‌تواند صحبت کند برای همین به فرانسه با او گپ‌وگفت داشتیم.

چطور یک شف و سر آشنیز شدید؟ شاید خیلی‌ها فکر کنند آشنیزی کار خیلی سختی نیست.

سال ۱۹۶۰ در شهر مس شمال فرانسه متولد شدم و در شهر ورسای نزدیک پاریس بزرگ شدم. پدرم ار تشی است. من هم به ار تش رقتم. مادر بزرگ و مادرم خیلی خوب آشنیزی می‌کردند. از آنها به صورت تجربی و با تمرین زیاد آشنیزی یاد گرفتم و به تدریج در این حرفه مهارت پیدا کردم و همه تخصصم در این مسیر شکل گرفت تا اینکه به جای یک فرد نظامی، آشنیزی شدم. در لوکرآمبورگ، بلژیک، آلمان و فرانسه به عنوان سرآشنیز کار کرده‌ام. در لوکرآمبورگ در آشنیزخانه دولتی کار می‌کردم و مدیر آشنیزخانه‌ای در یکی از بانک‌های بزرگ لوکرآمبورگ بودم. در حال حاضر هم با سرآشنیزها و رستوران‌های بزرگ اروپا در ارتباط کاری هستم. خیلی سخت کار کردم تا مهارت پیدا کنم. مردم غذاهای ما را دوست دارند و همین انگیزه بیشتری به من داده است. البته همچنان در حال یادگیری هستم و دوست دارم آشنیزی یاد بگیرم.

استادی هم در طول این سال‌ها داشتید؟

بر اثر تجربه، علاقه و تمرین کار را یاد گرفتم. یکسری تکنیک‌های آشنیزی را نزد استادان بزرگی آموختم که زوپ پوشان بزرگ‌ترین آنها بود. در ایران هم از سامان گلریز و ابوالحسنی برای آموزش غذاهای ایرانی کمک می‌خواهند دو ساله آشنیزی را خوب یاد بگیرند. من به آنها می‌گویم وقتی شما آشنیزی خوبی می‌شوید که بتوانید غذاها را بچسبید و حس کنید. تنها یخت مهم نیست باید غذاهای منطقه‌ای را بشناسید و تهیه کنید این هم به سادگی و در کوتاه‌مدت امکان ندارد. شاید تقریباً ۱۵ سال طول بکشد چون نیاز به صبر و حوصله دارید تا آشنیز حرفه‌ای شوید.

چطور رشد در تلویزیون به عنوان سرآشنیز و داور حضور پیدا کردید؟

ابتدا به عنوان مشاور و مدرس آشنیزی بودم تا اینکه به واسطه سامان گلریز که از دوستان صمیمی من است به تلویزیون و برنامه «دستپخت» رتم. دو سال اجرایی تلویزیونی داشتم. اتفاق خیلی خوبی بود. این باعث شد تا به صورت حرفه‌ای آموزش بدهم. بعد از آن در کنفرانس‌ها و برنامه‌های مختلف آشنیزی از جمله مشهد برای سمنیاری مختص به آشنیزهای ملل دعوت شدم.

با توجه به اینکه سر آشنیز هستید در خانه هم آشنیزی می‌کنید؟

همسرم خیلی خوب آشنیزی می‌کند. همه غذاهای ایرانی را بلد است. پنج روز در هفته را من و دو روز دیگر را او آشنیزی می‌کند. غذاهای ما ساده، ولی با طعم خوبی است. به دنبال یخت و تهیه غذاهای پیچیده و پر تجمل نیستیم.
چه شیوه‌های آشنیزی را دنبال می‌کنید؟
در آشنیزی چهار شیوه مشخص وجود دارد؛ مدرن، سنتی،

محلی و مولکولی که هر چهار مورد را دنبال می‌کنم. آشنیزی مولکولی خوشمزه است اما سال‌هاست در فرانسه مرسوم نیست. در حالی که در ایران دو سال است این شیوه یخت گراقیمت رواج پیدا کرده و برای افراد خیلی ثروتمند است؛ هر چند تخصص من غذاهای مولکولی است اما بیشتر غذاهای محلی و سنتی را دوست دارم. هر نقطه غذای شاخص محلی برای خود دارد. در فرانسه هم مانند اینها هر منطقه غذای محلی خودش را دارد.

چه ارتباطی بین غذا و فرهنگ وجود دارد؟

پشت هر غذای محلی و سنتی یک عقبه بلند فرهنگی وجود دارد؛ یک داستان و هویتی که آن غذا را بیشتر غذای محلی می‌کنند و این اهمیت دادن به غذاهای سنتی و محلی یکی از عوامل مهم هویتی است. نکته مهم این است که بر اثر مهاجرت‌هایی که صورت گرفته غذاها هم متنوع شده است. مثلاً عرب‌ها با خودشان غذاهایی را که نشان از غذای محلی خودشان است به اروپا آوردند تا با کشورانهای دیگر، همین جابه‌جایی انسان‌ها در تبادل فرهنگی مؤثر است که باعث شباهت برخی غذاها هم بوده است.

مواردی از این شباهت غذاها را بیان می‌کنید؟
تقریباً در برخی غذاها شباهت وجود دارد. در فرانسه غذایی به نام کسلیه داریم که شبیه آنگوشت ایرانی هاست و با گوشت اردک، لوبیا و ادویجات پخته می‌شود. مردم جنوب شرقی فرانسه آن را می‌پزند. خیلی خوشمزه است. بعضی از غذاهای ایرانی خیلی به فرهنگ غذایی مدیترانه‌ای نزدیک است. در آشنیزی ایرانی دقیقاً همان سبزیجات آشنیزی مدیترانه‌ای استفاده می‌شود. شبیه سالاد شیرازی در فرانسه هم داریم که با گوجه، پیاز، فلفل خرد شده به همراه جعفری یا ریحان است. در ایتالیا، اسپانیا، مراکش و لیبی هم سالاد سبزیجات دارند. در کل بیشتر کشورهایی که آفتاب‌خیز هستند سالادی شبیه سالاد شیرازی دارند. من میرزا قاسمی خیلی دوست دارم؛ چون یک غذای اسپانیایی هم هست که دستورش خیلی به میرزا قاسمی

■ معصومه طاهری

به نظر همین که در قدم اول اسلام را پذیرفتند خوب است بعد از آن باید مطالعه کنند تا شناختشان بیشتر شود. الان از مشاغل و جایگاه‌های مختلف اعم از دکتر، معلم، کارگر و... به اسلام روی آوردند. البته کمی اطلاعات مدیریت شده برای ورود به اسلام لازم است تا آگاهی از آن داشته باشند. مثل شرایط کنونی فرانسه که ناشی از آگاهی عمومی است و باعث شده درباره وضعیتی که دارند معترض شوند و کنار هم به خیابان‌ها بریزند. باید جامعه همیشه برای ورود به هر کاری به اندازه کافی آگاهی مدیریت شده داشته باشد.
با مسلمانان هم در ارتباط هستید؟

کم و بیش در فرانسه و لوکرآمبورگ و ایتالیا با برخی از مسلمانان در ارتباط هستم. در ایران هم از طریق برنامه و مسابقات آشنیزی با عده‌ای آشنا شدم.

ایرانیان بیشتر چه سؤالاتی از شما می‌پرسند؟
اغلب دانشجویان از من کار می‌خواهند. می‌پرسند می‌شود برای مادر هتل یا رستورانی کار پیدا کنید. متأسفانه این در حالی است که یک آشنیز فقط یک میلیون حقوق دریافت می‌کند که بسیار کم است.



شبیه است، اما مزاش کاملاً فرق می‌کند. در مجارستان هم کوفته‌هایی شبیه کوفته تبریزی می‌پزند.

در اسلام خوردن گوشت خوک و الکل ممنوع است شما به عنوان یک آشنیز مسلمان چطور با این مسئله کنار آمدید؟

اتفاقاً در غذاهای فرانسوی گوشت خوک و مشروب خیلی استفاده می‌شود و طرفدار زیادی دارد چون مزه غذا را تغییر می‌دهد. بعد از مسلمان شدن فهمیدم که در اسلام این دو آن هم چون عمل قلب باز داشتم دکتر من را منع کرده بود و این دستور اسلام برایم جالب بود و فهمیدم چقدر خدا مهربان است که اینقدر به سلامتی انسان توجه دارد.

چه چیز اسلام برای شما جالب بود؟

نگاه برادری و دیگران را به خود ترجیح دادن را در اسلام دوست دارم. مسلمانان بیشتر برنامه‌های خود را به صورت گروهی و جمعی انجام می‌دهند و مانند برادر هم هستند. وقتی به هم نیاز دارند کنار هم می‌آیند. یکی از دلایلی که باعث شد به ار تش بروم همین خدمت به دیگران بود که بعد از مسلمان شدن فهمیدم اسلام هم همینگونه است؛ در حالی که فرهنگ اروپایی فردگراست.

بعد از تشرف به اسلام با خورد دیگران در فرانسه با شما چطور بود؟

برایشان فرقی ندارد که چطور زندگی می‌کنم. در اروپا هر کس به دنبال زندگی خودش است و کاری به کسی ندارد؛ البته امروز در فرانسه خیلی‌ها فارغ از سنی با شیعه بودن مسلمان شده‌اند.

ضعف شناخت کافی از اسلام این خطر را ایجاد نمی‌کند تا گرفتار دام وهابيون و داعش به نام اسلام شوند؟

به نظر همین که در قدم اول اسلام را پذیرفتند خوب است بعد از آن باید مطالعه کنند تا شناختشان بیشتر شود. الان از مشاغل و جایگاه‌های مختلف اعم از دکتر، معلم، کارگر و... به اسلام روی آوردند. البته کمی اطلاعات مدیریت شده برای ورود به اسلام لازم است تا آگاهی از آن داشته باشند. مثل شرایط کنونی فرانسه که ناشی از آگاهی عمومی است و باعث شده درباره وضعیتی که دارند معترض شوند و کنار هم به خیابان‌ها بریزند. باید جامعه همیشه برای ورود به هر کاری به اندازه کافی آگاهی مدیریت شده داشته باشد.
با مسلمانان هم در ارتباط هستید؟

کم و بیش در فرانسه و لوکرآمبورگ و ایتالیا با برخی از مسلمانان در ارتباط هستم. در ایران هم از طریق برنامه و مسابقات آشنیزی با عده‌ای آشنا شدم.

ایرانیان بیشتر چه سؤالاتی از شما می‌پرسند؟
اغلب دانشجویان از من کار می‌خواهند. می‌پرسند می‌شود برای مادر هتل یا رستورانی کار پیدا کنید. متأسفانه این در حالی است که یک آشنیز فقط یک میلیون حقوق دریافت می‌کند که بسیار کم است.

فرم اشتراک روزنامه جوان

- ۱. مبلغ اشتراک را براساس جدول راهنمای مندرج به حساب سیبا ۰۷-۴۰۷۲۳۰۱۰۵۹۵۲۳-۱ بانک ملی شعبه میدان فردوسی به نام شرکت پیام آوران نشر روز واریز نمائید.
- ۲. فرم پر شده اشتراک را به همراه اصل فیش بانکی به وسیله پست سفارشی به دفتر امور مشترکین روزنامه ارسال نمائید.
- ۳. ارسال نشریه پس از رسیدن فیش و فرم اشتراک از اول و شانزدهم هر ماه آغاز می‌شود.
- ۴. لطفاً کپی رسید بانکی را تا پایان مدت اشتراک نزد خود نگه دارید.
- ۵. در صورت تغییر نشانی در اسرع وقت امور مشترکین را مطلع فرمائید.

نام: نام و نام خانوادگی:
تلفن تماس:
نام شرکت یا موسسه:
کدپستی الزامی است:
نشانی:

هزینه اشتراک روزنامه (مبالغ به ریال) می‌باشد.

سه ماهه	۶ ماهه	نه ماهه	یکساله
۴۱۲/۵۰۰	۸۲۵/۰۰۰	۱/۲۳۷/۵۰۰	۱/۶۵۰/۰۰۰

توضیح: ایثارگران (خانواده معظم شهدا، جانبازان عزیز و آزادگان سرفراز) از تخفیف ویژه ۲۰٪ بهره‌مند می‌شوند.

آدرس: خیابان میرزای شیرازی، نرسیده به خیابان شهید مطهری، خیابان پانزدهم پلاک ۴۴، طبقه دوم

تلفن: ۸۸۲۴۱۶۵۴-۸۸۲۴۱۶۵۰-نمبر: ۸۸۲۴۱۶۵۰

ویرانه تهران

آگهی مزایده

مزایده	شرح آگهی	مبلغ برآورد به (ریال)	مبلغ شرکت در فرایند ارجاع کار
۱	فروش ملکی دارای عرصه‌ای محصور به مساحت ۲۸۸۴۴ مترمربع (طبق سند مالکیت) به همراه تاسیسات و تجهیزات در پلاک ثبتی ۳۹۷۸ فرعی از ۳۱ اصلی به شماره ثبت ۱۱۸۵۱۰، صفحه ۱۲۷ دفتر ۳۱۱ واقع در حومه بخش دو اراک	۱۳۰۰۹۲،۵۰۰،۰۰۰	۶۵۴،۶۲۵،۰۰۰

و مخدوش و پیشنهاداتی که بعد از انقضاء مدت مقرر در فراخوان واصل شود مطلقاً ترتیب اثر داده نخواهد شد)

- نوع تضمین شرکت در فرآیند ارجاع کار: ضمانت نامه بانکی – فیش واریزی به حساب ۳۲۶۵۳۸۱۹/۱۷ حساب جام بانک ملت – چک تضمینی در وجه شرکت
- پایگاه اطلاع رسانی شرکت آب و فاضلاب استان مرکزی **www.abfamarkazi.ir**
- پایگاه ملی اطلاع رسانی مناقصات: **http://ets.mporg.ir**
- روابط عمومی شرکت آب و فاضلاب استان مرکزی



وزارت نیرو
شرکت آب و فاضلاب استان مرکزی «سامی خاص»

■ مزایده گزار: شرکت آب و فاضلاب استان مرکزی

- محل تامین اعتبار: جاری
- نوع برگزاری: یک مرحله ای
- مهلت دریافت اسناد: از تاریخ ۱۳۹۷/۱۱/۰۳ الی ۱۳۹۷/۱۱/۰۵
- مهلت تحویل پیشنهادات: از تاریخ ۱۳۹۷/۱۱/۰۶ الی۱۳۹۷/۱۱/۱۷
- تاریخ بازگشایی پاکات: ۱۳۹۷/۱۱/۱۸
- محل تحویل اسناد: دفتر امور قرارداده‌ا – شرکت آب و فاضلاب استان مرکزی به نشانی: اراک، کوی رضوی، میدان شهید نجفی (مادر)، تلفن تماس: ۰۸۶-۳۳۷۸۳۱۰۰ داخلی ۲۱۳
- تاریخ اعتبار پیشنهاد: سه ماه (پیشنهادات فاقد امضاء مشروط