شهرآرا
روزنامه شهرامید وزندگی
SHAHRARANEWS.IR
۵شنبه
۲۸ آذر ۱۳۹۸
۲۲ربیع الثانی۱۴۴۱
شماره ۲۹۹۸

بوی فاضلاب چهارراه میدان‌بار آزاردهنده است

الو شهرآرا...

اینجا تریبونی برای بیان نظرات، انتقادات، مشکلات و درخواست‌های شما شهروندان است و می‌توانید از روش‌های زیر، مطالبتان را با ما در میان بگذارید.

اینستاگرام: @shahraranews
تارنما: shahraranews.ir
رایانامه: info@shahrara.com
پیامــک:۳۰۰۰۷۲۸۹
پیام رسان:۰۹۱۵۴۲۹۴۵۸۰
مراجعه حضوری
تلفن: ۵-۰۵۱-۳۷۲۸۸۸۸۱

شهروندان گرامی! با هدف پیگیری دقیق و سریع مسائل مطرح شده، لطفا آدرس و اطلاعات کاملی در اختیار ما قرار دهید.

آب و فاضلاب

شهروند - از بیشتر خیابان ها که رد می‌شوم بوی فاضلاب آزاردهنده است. این معضل در چهارراه میدان‌بار بیشتر است.

امور مساجد

۰۹۱۵...۸۴۱ لطفا در زمینه کمبود مسجد در منطقه محمدیه و رحمانیه و مجیدیه مطلب تهیه کنید. همچنین به شهرداری منطقه ۱۲ پیشنهاد دهید در محل پارکی که قرار است در رحمانیه ۲۲ احداث کنند یک مسجد هم بسازند. خدا خیرتان دهد که این موضوع را به صورت ویژه پیگیری می کنید.

شرکت فراورده‌ها هی نفتی

۰۹۱۵...۶۰۵ با گران شدن بنزین صف‌های طولانی گاز ایجاد شد که طبیعی است اما یعنی چه که بیشتر روزهای هفته، ۲ پمپ گاز ابتدای بهمن (جاده کلات) و بهمن ۴۴ تعطیل اند؟ فقط پمپ اول روستای شایع، با ۲ دستگاه کار می کند.

۰۹۳۵...۷۵۸ اینجا هاشمیه ۶۵ است که پیمانکاران محل را کنده اما درست کار نشده است. چاله چوله‌ها را خوب پر نکرده‌اند که این برای رهگذران در شب خطرناک است.

اتوبوس‌رانی

۰۹۱۵...۲۳۰ از مسئولان محترم سازمان اتوبوس رانی می خواهیم مسیر اتوبوس خط ۳۴ را تا خیابان شارستان (بولوار امیرالمؤمنین) امتداد دهند، زیرا مینی‌بوس های خط ۱۰۳۴ جواب گوی حجم عظیم جمعیتی که به حرم مطهر مشرف می‌شوند نیستند. این خواسته جمع زیادی از اهالی منطقه است. لطفا به این موضوع رسیدگی کنید.

یارانه

۰۹۰۳...۳۸۲ چند روز پیش به سامانه کمک‌معیشتی پیامک زدم اما جواب نیامد. شما را به خدا یکی به فکر ما باشد، ما یارانه نداریم و خیلی سختی می کشیم. از طرفی مستأجرم و این مبلغ بخشی از هزینه هایم را تأمین می کند.

شهرداری

۰۹۱۵...۷۶۰ لطفا سطح بیرونی باکس‌های بزرگ زباله مربوط به شهرداری را که در کنار خیابان‌ها مستقر شده و رنگ آن‌ها شبیه آلومینیوم است، با چاپ سیلک یا هر شیوه‌ای که امکانش وجود دارد نقاشی کنید.

۰۹۱۵...۲۴۸ شهرداری منطقه ۳، پل های احداث شده برروی جدول های خیابان عبادی ۷۳ استاندارد نیستند و باعث ایجاد آب گرفتگی بسیار زیاد در معابر، در هنگام بارش باران می‌شود.

شهروند - مطلب «هندل آباد، ناکجاآباد» را که ۱۹ آذر در صفحه ۷ روزنامه چاپ شد مطالعه کردم. واقعا نمی دانم چه می‌شود گفت؟ وقتی زمین های انتهای هاشمیه که متری خدا تومن به فروش می‌رسد گاز ندارد، دیگر حرفی باقی نمی‌ماند.

خبر

مشکلی به نام «انباشت قوانین کیفری»

رئیس کل دادگستری خراسان‌رضوی گفت: باید اذعان کرد که وجود حجم زیادی از قوانین با رویکرد کیفری سبب بروز مشکلات متعدد برای مردم و همچنین برای دستگاه قضایی شده است. به گزارش روابط‌عمومی دادگستری خراسان‌رضوی، غلامعلی صادقی در نشست با مسئولان و قضات دادگاه‌های تجدیدنظر استان در مجتمع قضایی ولایت مشهد با اشاره به لزوم تجدیدنظر در حوزه قانون گذاری، اظهار کرد: باورها و رویه‌های غلط درباره دستگاه قضایی باید اصلاح شود. وی با اشاره به حجم سنگین قوانین کیفری و جرم‌انگارانه در ایران، گفت: ارجاع تمامی مسائل با هدف حل مشکلات در حوزه‌های مختلف به دستگاه قضایی یک رویکرد غلط و نیازمند اصلاح است و این میزان پرونده برازنده نظام نیست. رئیس شورای قضایی استان ادامه داد: از پژوهشگران، محققان، جامعه دانشگاهی، استادان و صاحب‌نظران درخواست می‌کنیم تا در زمینه تغییر نگاه در حوزه قانون گذاری تلاش کنند؛ چرا که رویکرد کنونی در تصویب قوانین که معمولا پیوست جرم‌انگارانه و کیفری نیز دارد، به صلاح جامعه نیست. وی بیان کرد: هیچ دلیل موجهی وجود ندارد که قانون گذار بخواهد حل همه مشکلات را از مسیر دستگاه قضایی بگذراند؛ حال آنکه با تمسک به فرهنگ غنی ایرانی‌اسلامی باید به دنبال ترویج فرهنگ صلح، سازش، تعامل و دوستی در جامعه باشیم.

آگهی اصلاحیه مناقصه خرید قلوه سنگ و بادامی

پیرو آگهی مناقصه چاپ شده در روزنامه به تاریخهای ۹۸/۰۹/۱۶و۹۸/۰۹/۲۰ با موضوع خرید قلوه سنگ وبادامی جهت کارخانه آسفالت شهید مجیدی ، بدین وسیله موارد ذیل اصلاح میگردد.
۱-حجم قلوه سنگ تحویلی از ۳۵۰،۰۰۰ تن به ۲۵۰،۰۰۰ تن کاهش می یابد.
۲-مبلغ تضمین شرکت در مناقصه ۳،۰۶۲،۵۰۰،۰۰۰ ریال میباشد.
آدرس سایت : WWW.Sazmanomran .mashhad.ir - http://ets.mashhad.ir
سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد

السلام علیک یا علی ابن موسی الرضا (علیه السلام)

بدینوسیله به اطلاع مردم مومن و خداجوی می رساند نماز جمعه مورخه ۹۸/۰۹/۲۹ در جوار مضجع منور رضوی به امامت حضرت حجه الاسلام والمسلمین فرزانه امام جمعه محترم موقت مشهد مقدس و با حضور زائرین و مجاورین حضرتش اقامه خواهد شد.

زمان شروع مراسم نماز جمعه : ساعت ۱۰:۱۵
مکان برگزاری مراسم : حرم مطهر رضوی
رواق امام خمینی (رحمه الله علیه)

گامهای استوارتان بر بال ملائک ، قرین پاداش حق و بر خدمتگزارتان مفتخریم.

پل ارتباطی ما با شما پرتال snajm.ir و alamolhoda.com ونیز سامانه پیامکی ۱۰۰۰۳۲۲۵۵۰۹۰ جهت ارسال انتقادات و پیشنهادات شما در نظر گرفته شده است

شبکه ی اجتماعی ستاد نماز جمعه مشهدمقدس @SNJM8

نخستین پیکان‌دار مشهد

المیرا منشادی-جزو اولین نفراتی بود که به عشق رانندگی و گرفتن فرمان و پیچاندنش به این‌طرف و آن‌طرف بعد از گرفتن گواهی‌نامه برای خرید پیکان در مشهد ثبت‌نام کرد. اصغر رستم‌زاده خراسانی هشتادساله به محض آغاز تولید پیکان به‌عنوان نخستین نفر از مشهد برای گرفتن این خودرو ثبت‌نام می‌کند. او روزی با همین پیکان به محبوب‌ترین دکتر شهرمان یعنی دکتر شیخ برمی‌خورد و همین آشنایی زمینه چندین سال همراهی او با دکتر نیز می‌شود. «پیکان تازه آن روزها به بازار آمده بود. از سوی تاکسی‌رانی اعلام شد که هرکسی دوست دارد پیکان بگیرد، برای گرفتن معرفی‌نامه دریافت وام بانک ملی به تاکسی‌رانی مراجعه کند. من اولین نفری بودم که به تاکسی‌رانی مراجعه کردم و ۵۰۰۰ تومان وام با بازپرداخت ماهی ۱۶۰ تومان گرفتم. سال ۴۶ پیکان را به مبلغ ۱۹ هزار و ۵۰۰ تومان خریدم. روی خودرو خودم ۳۰ سال کار کردم.» او درباره آشنایی با دکتر شیخ نیز می‌گوید: روزی در خیابان آقایی کت‌وشلواری را دیدم که برای گرفتن تاکسی دست بلند کرد. متوجه شدم دکتر شیخ است. آن روز می‌خواست به عروسی برود. منتظرش ماندم وقتی به داخل رفت، دیدم طبق‌های میوه و شیرینی به‌سوی من می‌آیند.

مشروح این گفت و گو را امروز در شهرآرا محله منطقه ثامن بخوانید.

پیدا و پنهان آشپزخانه‌های مجازی

بسیاری از غذاها و شیرینی‌های خانگی که در فضای مجازی به فروش می‌رسند، غیر مجاز تولید می‌شوند

عکس: مهر

تکتم جاوید

«چندبار برای میهمانی های خانوادگی به یکی از آشنایان که غذای خانگی می پخت سفارش نهار و شام داده‌بودم و از کیفیتش راضی بودم. یک‌بار که تعداد زیادی مهمان داشتم و دوستم سرش شلوغ بود، تصمیم گرفتم خودم هم برای کمک به خانه‌اش بروم. تمام مواد غذایی همان جا روی کابینت و داخل یخچال کنار دیگر مواد غذایی چیده شده بود. دوستم یکی یکی آن ها را آماده می کرد. من هم در خردکردن و سرخ کردن کمکش می کردم که دیدم قارچ ها را داخل قابلمه آب ریخت و بعد آن ها را خارج کرد و برای خردکردن کنار گذاشت. با تعجب از او پرسیدم که چرا قارچ ها را دانه‌دانه نمی‌شویید تا گل‌ولای آن ها تمیز شود؟ اما او با حالتی طلبکارانه گفت: من فرصت این کارها را ندارم! اگر قرار باشد برای شستن و آماده کردن هرکدام از قارچ‌ها و بقیه مواد وقت بگذارم که به ناهار و شام این همه سفارش روز نمی رسم. تازه آنجا بود که فهمیدم واقعا چطور یک نفر دست تنها می تواند هرروز غذا بپزد و تحویل مردم بدهد.»

شاید برای شما یا اعضای خانواده‌تان هم پیش آمده باشد که یکی از دوستان و آشنایان شما را در یک کانال سفارش غذا و شیرینی خانگی عضو کند به ویژه در این روزها که به شب چله نزدیک می‌شویم گروه‌ها و کانال‌های بیشتری در تلفن همراه‌مان پدیدار می‌شود. کانال هایی با تعداد اعضای بالا که تنوع غذایی زیادی دارند و عکس های خوش آب‌ورنگی در کانال ها یا پیج اینستاگرام خود می گذارند. با آن ظاهر زیبا غذاها و با درنظر گرفتن خانگی بودن و در نتیجه سالم بودن غذاها و احتساب اینکه غذای درخواستی‌مان به هر حال از رستوران و آشپزخانه ارزان تر تمام می شود، یکی از مشتری های پروپاقرص این کانال ها و گروه‌های مجازی می‌شویم، چراکه لفظ «خانگی» بودن هنوز هم یادآور دست پخت مادرانه و غذای سالمی است که همه دوست دارند در کنار طعم غذاهای رستوران یا محصولات غذایی کارخانه‌ای در سفره خانواده خود داشته‌باشند. اما خیلی‌وقت‌ها این خانگی بودن به معنای سالم بودنی که در ذهن ماست نیست. قرار نیست به هر ترشی و رب یا پلوقیمه و سوپی که در خانه می پزند، اعتماد کنیم. در کنار همه افرادی که برای کسب درآمد و گذراندن زندگی روزمره به حرفه آشپزی روی آورده‌اند کسانی هم هستند که فقط به همان درآمدزایی فکر می کنند.

یکی از خانم‌هایی که برای مهمانی ها و گاه مصارف روزانه‌اش به این کانال ها غذا و شیرینی سفارش می داد می گوید: آن‌ها سفارش را آنلاین می گیرند و با پیک برایمان می فرستند. غذا هم مثل همیشه خوشمزه و دل چسب است اما از یک جایی به بعد حساس شدم که این پیراشکی ها با چه دست هایی پیچیده شده، چه نوع گوشت و سوسیس و کالباسی در آن استفاده شده است یا سبزی آش را چطور می شویند و...

یکی دیگر از افرادی که از این آشپزهای بدون مجوز گله دارد می گوید: یک‌بار در غذایی که تحویل گرفته بودم مو پیدا کردم و با خودم گفتم اتفاقی بوده است و پیش می آید اما بار دوم هم چنین اتفاقی افتاد درحالی که مویی که پیدا کردم اصلا شبیه به موی انسان نبود.

خشک کردن سبزی با ماشین لباسشویی

وقتی به خانه یکی از همین آشپزها می رویم که یکی از آشنایانمان او را معرفی کرده است و در خانه‌اش آشپزی می کند با صحنه های جالبی روبه رو می شویم. بگذریم از اینکه خانم های آشپز کلاه و لباس مخصوص آشپزها را ندارند، عجیب تر اینکه یکی از آن ها سبزی های پاک شده را در ماشین لباس‌شویی خشک می کند. نمی دانم همین حالا هم که آشپزی می کند در این ماشین لباس هم می‌شوید یا نه ولی قطعا این ماشین را برای شستن سبزی از بازار نخریده است. شپزی می کند

به خاطر دردسرها، مجوز نگرفتیم

آیدا یکی از آن خانم‌هایی است که چندسالی هست به همراه خاله‌اش در خانه غذا و شیرینی می پزند و به در خانه‌ها ارسال می کنند. وقتی درباره رعایت مسائل بهداشتی از او سؤال می کنیم ادعا می کند همه مواد غذایی‌اش را تازه‌به‌تازه تهیه و استفاده می کند. می گوید حتی مواد غذایی پرمصرفی مانند رب گوجه‌فرنگی را هم روزانه تهیه می کند. آن‌ها انواع غذاهای سنتی، فست‌فود و پلویی را در منوی روزانه خود دارند. آیدا درباره اینکه چرا تابه‌حال به دنبال مجوز نرفته‌اند تا با خیال راحت به کارشان ادامه دهند می گوید: اتفاقا به این فکر کردیم که مجوز بگیریم اما رفت‌وآمد به ارگان ها و گرفتن مجوزها دردسرهای زیادی دارد. یکی از شرایطی که معمولا برای آشپزخانه می گذارند فضای مناسب با شرایط خاص است. ما که چنین فضایی نداریم. اصلا کسانی که آشپزی خانگی می کنند به دنبال سود هستند، نه هزینه کردن.

● ● ●

اگر انتخابتان هنوز سفارش غذاهای خانگی از طریق این کانال هاست کمی بیشتر پرس‌وجو کنید، چرا که افرادی که کالاهای خود را با مجوز تولید می کنند قطعا درباره مجوز خود در صفحه فضای مجاز خود تبلیغاتی خواهند داشت وگرنه باید انتظار این را داشته باشید که فوندانت کیک سفارشی‌تان روی سطح آینه توالت صاف شده باشد یا اینکه سبزی‌های قورمه‌سبزی شسته نشده خورد و درون غذا ریخته شده باشد.

دور از نظارت

«از ابتدای سال جاری تاکنون ۹۲۶۶ مورد شکایت در حوزه بهداشت محیط ارجاع شده است که از این تعداد ۹۱۸۴ مورد آن پیگیری شده‌اند. آمار مشخص و مجزایی از میزان شکایت مردمی در حوزه پخت‌و پزهای خانگی وجود ندارد اما همیشه مواردی وجود دارد که به آن رسیدگی می کنیم.» این آماری است که مهندس علی اصغر حسنی، مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه‌ای معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد، اعلام می کند و می افزاید: در حقیقت این‌گونه آشپزی و کسب‌وکار قانونی نیست، زیرا تحت کنترل و نظارت ما نیستند. شاید برخی افراد تمایل داشته باشند که از این گونه محصولات خانگی استفاده کنند اما ما تأییدش نمی کنیم و گاهی حتی وجود تخلف نیز اثبات‌پذیر نیست.

به گفته حسنی گروه بهداشت محیط تنها در مواردی می تواند با چنین افرادی برخورد کند که شکایت وجود داشته باشد و هنگامی که برای پیگیری شکایت مراجعه کردیم، مشاهده کردیم که هم به دلیل رفت‌وآمدها یا بوی پخت‌وپز برای ساکنان مزاحمت ایجاد کرده‌اند و هم نکات بهداشتی رعایت نشده و در وضعیت بسیار بدی اقدام به پخت غذا شده است. در مواردی همه عوامل مزاحم از حیوان خانگی گرفته تا فرزند خردسال و ریخت‌وپاش زندگی روزمره را در خانه‌ها مشاهده کردیم که هرکدام باعث بروز مشکلات بهداشتی زیادی می شوند.

در آشپزخانه منزل نمی‌توان شرایط بهداشتی را رعایت کرد

مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه‌ای معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد با اشاره به دلایل غیربهداشتی بودن این گونه پخت‌و پز می گوید: اول اینکه منزل یک مکان مسکونی است و امکان ورود و بازرسی برای ما در هر زمان وجود ندارد و دوم اینکه نمی توان در منزل شرایط مناسب پخت‌و پز سالم و تولید محصولات غذایی را ایجاد کرد.

حسنی این را هم اضافه می کند که وضعیت استاندارد فضا برای محیط آشپزخانه براساس تنوع و نوع غذایی که عرضه می‌شود و تعداد مشتریان تعیین خواهد شد. به عنوان مثال فضای مورد نیاز برای پخت کباب و پلو دست کم در حدود ۴۰ تا ۵۰ متر است. درحالی که در منزل فضای آشپزخانه بیش از ۵ تا ۶ متر نیست و نمی توان در این فضا تمام شرایط و نکات نگهداری مواد غذایی و پخت را رعایت کرد.

او هشدارمی دهد: در حالی که ما آشپزخانه های فراوانی در سطح شهر داریم که با استانداردهای حوزه خود کار می کنند و به‌طور مداوم تمام موارد همچون بهداشت کارکنان، ورودی و خروجی مواد غذایی و نمونه‌برداری نظارت و بازرسی می‌شوند، شهروندان بهتر است از خرید موادغذایی از این افراد خودداری کنند. لازم است برای حفظ سلامت خود و اعضای خانواده تان خرید را از مکان هایی انجام دهید که پروانه کسب داشته باشند، زیر نظر اتحادیه صنفی کنترل می‌شوند و تخلفات آن ها پیگیری‌پذیر است.

شکایت ها را به سامانه ۱۹۰ اعلام کنید

او درعین حال به افرادی که به پخت‌و پز خانگی علاقه دارند، توصیه می کند: این افراد می توانند به عنوان مشاغل خانگی درخواست مجوز دهند و با در اختیار گرفتن مکانی مجزا از محل سکونت شرایط بهداشت محیط را رعایت کنند. ما اکنون چند مورد قنادی های خانگی داریم که با رعایت قوانین و ضوابط به برندی در حوزه خود تبدیل شده‌اند.

به گفته مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه‌ای معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد، شهروندان می توانند شکایت های خود را از طریق سامانه ۱۹۰ اعلام کنند که بخش مربوط به بهداشت محیط و سلامت از سوی مرکز بهداشت و قسمت مربوط به مزاحمت همسایگان توسط ارگان‌های دیگر پیگیری خواهد شد.

فعالیت مجازی باید زیر نظر اتحادیه باشد

رئیس اداره بازرسی و نظارت سازمان صنعت، معدن و تجارت خراسان رضوی با بیان اینکه بر اساس ماده ۸ قانون نظام صنفی فعالیت افراد صنفی در فضای مجازی مستلزم کسب مجوز از اتحادیه است می گوید: اداره بازرسی به‌طور مستقیم نظارتی بر فعالیت این گروه‌ها در فضای مجازی ندارد، ضمن اینکه فعالیت این گروه‌ها از هیچ‌جایی تأیید نمی‌شود.

به گفته مرتضوی فضای مجازی با وجود محاسنی که دارد به محل تخلف و تخطی بسیاری از افراد سوءاستفاده‌گر نیز تبدیل شده است، به‌گونه‌ای که بسیاری از کالاهای قاچاق و تقلبی در همین فضا تبلیغ می‌شود و به فروش می‌رسد.

تاکنون یک درخواست هم نداشته‌ایم

با توجه به صحبت‌های رئیس اداره بازرسی و نظارت سازمان صنعت و معدن سراغ رئیس اتحادیه شیرینی‌سازان می‌رویم. فرزانی در پاسخ به این سؤال که آیا برای افرادی که می‌خواهند در فضای مجازی فعالیت کنند در اتحادیه تأملی شده است یا نه می گوید: اینکه این افراد بخواهند صرفا فعالیت مجازی داشته باشند تاکنون نه درخواستی بوده و نه امکان نظارت بر چنین گروه‌هایی وجود دارد. اما برخی از واحدهای مجوزدار و بانام‌ونشان زیر نظر خود اتحادیه هستند که فعالیت مجازی هم دارند، بنابراین شهروندان باید پس از اطمینان از اینکه فرد موردنظر مجوز دارد از او غذا یا شیرینی تهیه کنند.

براساس صحبت‌های فرزانی این افراد تنها برای کسب درآمد و فرار از هزینه‌ها و رعایت اصول و قوانین برای گرفتن مجوز اقدام نمی کنند، چراکه به‌هرحال پخت‌وپز نیازمند مکان و شرایطی است که برای گرفتن مجوز باید استاندارد باشد.

آگهی فراخوان جذب سرمایه گذار جهت پروژه احداث و بهره برداری کارخانه بازیافت شیشه در شهر مشهد

سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد ، در نظر دارد مطابق مجوز اخذ شده از معاونت محترم اقتصادی و سرمایه گذاری همچنین معاونت محترم خدمات شهری شهرداری مشهد مقدس و با مشارکت بخش خصوصی نسبت به احداث و راه اندازی کارخانه بازیافت شیشه در مجتمع صنعتی بازیافت اقدام نماید. لذا سرمایه گذارانی که آمادگی سرمایه گذاری در این پروژه را دارند جهت دریافت اسناد فراخوان می بایست به سایت اینترنتی سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد به نشانی (WMO.MASHHAD.IR) مراجعه و جهت کسب اطلاعات بیشتر با شماره تلفنهای ۰۵۱۳۲۲۲۳۳۰۳و ۰۵۱۳۲۲۲۳۳۰۴ تماس حاصل نموده و پس از تکمیل مدارک مورد نیاز نسبت به تحویل پاکت پیشنهادی خود حداکثر تا پایان وقت اداری مورخه ۱۳۹۸/۱۰/۲۵ به دبیرخانه سازمان به نشانی ذیل اقدام نمایند.
آدرس : مشهد - بزرگراه شهید کلانتری - حدفاصل پل حافظ و پل الغدیر - سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد (ساختمان ۳ دبیرخانه سازمان).
سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد

فراخوان شناسایی متقاضیان فعالیت در سیستم جمع آوری و حمل خاک و ضایعات ساختمانی به روش مکانیزه

سازمان مدیریت پسماند در نظر دارد نسبت به شناسائی متقاضیان جدید در امر جمع آوری ، حمل خاک و نخاله بصورت مکانیزه (طرح باکس بردار) اقدام نماید . لذا از اشخاص حقیقی و حقوقی با دارا بودن شرایط : الف - داشتن گواهینامه رانندگی مطابق با ضوابط خاص اداره راهنمائی و رانندگی مطابق با شاسی خودرو ب - داشتن خودرو مکانیزه فعال یا فروش (از سال ۱۳۸۵به بعد)در سطح شهر ج - داشتن خودرو نیمه سنگین ۸ تن با حداکثر عمر ۵ سال با کاربری بازوغلطان با سند و برگ سبز بنام در خواست کننده و قبول سایر شرایط این فعالیت ، ثبت نام به عمل می آورد . لذا متقاضیان واجد شرایط می توانند ضمن دریافت شرایط فعالیت و بررسی آن در صورت تمایل درخواست خود را به انضمام مدارک مربوطه حداکثر تا مورخ ۱۳۹۸/۱۰/۱۰ به اداره ساماندهی ضایعات ساختمانی واقع در بزرگراه شهید کلانتری بعد از پل حافظ ، جنب مرکز معاینه فنی سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد ارائه نمایند.
بدیهی است این فراخوان صرفا جهت شناسائی متقاضیان فعالیت در این بخش بوده و هیچگونه حقی و یا امتیازی برای آنان ایجاد نخواهد کرد و به درخواست هایی که بعد از تاریخ ۱۳۹۸/۱۰/۱۰ ارائه گردد ترتیب اثر داده نخواهد شد.
سازمان مدیریت پسماند شهرداری مشهد