

كراسة شروط ومواصفات استثمار موقع لتشغيل وإدارة مطعم رقم ٤ بحديقة الردف



أ. قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة

يتعين مراعات الالتزام بتقديم المستندات المحددة والمطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الكترونيا , وذلك عن طريق الموقع الإلكتروني Furas.momra.gov.sa أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية (فرص) باستثناء أصل خطاب الضمان البنكي , فيقدم الأصل في ظرف مختوم ومغلق – من المستثمر أو من يفوضه ويكتب عليه اسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس , في الموعد والمكان المعلن عنه لفتح المظاريف مع إرفاق صورة من الضمان البنكي في الموقع الإلكتروني المشار إليه.

م	المستند	هل مرفق؟	هل موقع ؟
١	نموذج العطاء		
٢	توكيل رسمي موثق (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء)		
٣	إثبات أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء لديه الصلاحية للتوقيع (في حالة الشركات)		
٤	صورة سارية المفعول من السجل التجاري		
٥	صورة الهوية الشخصية		
٦	خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي طبقا للشروط الواردة بالكراسة		
٧	صورة من شهادة الإشتراك بالغرفة التجارية		
٨	نسخة من شهادة الزكاة والدخل سارية المفعول		
٩	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها		



ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشروع:	هو المطعم المراد تشغيلة من المستثمر بالموقع المحدد.
العقار:	هو الأرض التي تحدد الأمانة موقعها لشغيل المطعم .
المستثمر:	هو شركة أو مؤسسة مرخصة تمارس نشاط إدارة وتشغيل مطعم.
مقدم العطاء	يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المزايدة سواء كانت شركة أو مؤسسة .
المطعم:	مكان مرخص من الأمانة يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة لهذا الغرض، أو يمكن تناولها خارجه.
المنافسة:	هي طريقة لإثارة التنافس بين المستثمرين تأخذ شكل مزايدة بهدف الحصول على أعلى سعر، ويتبعها الجهاز البلدي عند تأجير العقارات والأنشطة
الكراسة:	كراسة الشروط والمواصفات
المنافسة الإلكترونية	تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق الموقع الإلكتروني Furas.momra.gov.sa أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية (فرص)



ج_ الجدول الزمني المتوقع لإجراء المنافسة
حتى إيجار السنة الأولى

التاريخ	كيفية تحديد التاريخ	البـيـان
	التاريخ الذي تم فيه النشر	تاريخ الإعلان
	كما هو محدد في الإعلان	آخر ميعاد لتقديم العطاءات
	كما هو محدد في الإعلان	موعد فتح المظاريف
	تحده الأمانة	إعلان نتيجة المزايدة
	تحده الأمانة	موعد الإخطار بالترسية
	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار الأمانة للمستثمر بمراجعتها، فإن لم يراجع يرسل له إشعار نهائي، ويعطي مهلة إضافية خمسة عشر يوماً.	تاريخ توقيع العقد لمن ترسو عليه المزايدة
	خلال شهر من توقيع العقد	تاريخ تسليم العقار
	من تاريخ تسليم العقار بموجب محضر تسليم موقع من الأمانة والمستثمر، وإذا لم يتم توقيع المستثمر على محضر تسليم العقار يتم إشعاره خطياً وتحسب بداية سريان مدة العقد من تاريخ الإشعار.	بداية سريان مدة العقد
	عند توقيع العقد	موعد سداد أجرة السنة الأولى



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

١- مقدمة



١. مقدمة

ترغب أمانة محافظة الطائف في طرح مزايده عامة على المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية لتأجير موقع مخصص لتشغيل مطعم وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات المرفقة ، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ، ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المزايده . وتهيب الأمانة بالمستثمرين القراءة المتأنية والدقيقة لمحتويات الكراسة للتعرف على الاشتراطات والمواصفات الفنية ، والجوانب القانونية للعقد ، والتزامات المستثمر ، بما يمكنه من تقديم عطاء مدروس يتيح له الفوز بالفرصة الاستثمارية المتاحة ، ويحقق للأمانة أهدافها.

وترحب الأمانة بالرد على أية استفسارات أو استيضاحات من المستثمرين الراغبين في دخول المزايده ، ويمكن للمستثمرين تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات بإحدى الطرق التالية:

١. التوجه إلى الإدارة المذكورة أدناه بالأمانة وتقديم الاستفسار مكتوباً:

٢. إدارة: تنمية الاستثمارات البلدية

٣. تليفون: ٠١٢٧٤٩١١٧٧

٤. فاكس: ٠١٢٧٤٢١٠٢٤



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٢- وصف العقار



٢. وصف العقار

الحي: داخل
حديقة
الردف

المدينة: الطائف

نوع العقار:
مساحة المطعم: (٢٢٠,٠٠٠ م٢).
حدود المطعم : مطعم قائم

بيانات أخرى:

.....

.....

.....

.....

مكونات النشاط:
مطعم قائم .



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٣- اشتراطات دخول المنافسة والتقديم



٣. اشتراطات دخول المنافسة والتقديم

- ٣/١ من يحق له دخول المنافسة :**
يحق للمستثمرين السعوديين المرخص لهم بمزاولة نشاط إدارة وتشغيل المطاعم التقدم في هذه المنافسة. ما عدا ممنوعين من التعامل نظاماً أو بحكم قضائي حتى تنتهي مدة المنع من التعامل. ويحق للأمانة استبعاد الذين عليهم مستحقات متأخرة، أو كانوا ممن يتأخرون في سداد الأجرة عن موعدها بعد رفعها لوزير الشؤون البلدية والقروية والموافقة على استبعاده
- ٣/٢ مكان تقديم العطاءات :**
في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية ، يقدم العطاء في موعد ومكان فتح المظاريف المعلن عنه داخل ظرف مختوم بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج إسم المنافسة وإسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مع مركز الاتصال الوطني على الرقم ١٩٩٠٩٩ أو عن طريق البريد الإلكتروني inv@momra.gov.sa وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً
- ٣/٣ موعد تقديم العطاءات:**
يجب أن تقدم العطاءات في موعدها المحدد بالموقع ولن يقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد، أو يسلم لغير الجهة المحددة أعلاه.
- ٣/٤ موعد فتح المظاريف :**
الموعد المحدد لفتح المظاريف كما هو محدد بموقع فرص .
- ٣/٥ تقديم العطاء:**
٣/٥/١ على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة اللازمة، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.
٣/٥/٢ يجب ترقيم صفحات العطاء ومرفقاته والتوقيع عليها من المستثمر نفسه، أو الشخص المفوض من قبله ، وإذا قدم العطاء من شخص مفوض يجب إرفاق أصل التفويض مصدقاً من الغرفة التجارية، أو مصحوباً بوكالة شرعية.
- ٣/٦ كتابة الأسعار:**
يجب على المستثمر عند إعداد عطاءه أن يراعى ما يلي:
٣/٦/١ أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات، ولا يجوز له إجراء أي تعديل، أو إبداء أي تحفظ عليها، أو القيام بشطب أي بند من بنود المزايدة أو مواصفاتها، ويستبعد العرض المخالف لذلك.
٣/٦/٢ تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابة (حروفاً) بالريال السعودي.
٣/٦/٣ لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، أو أي تصحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه .
٣/٦/٤ سرية المعلومات :جميع المعلومات والمستندات المقدمة من المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية تتمتع بكامل السرية، ولا يمكن لأي طرف أو جهة الإطلاع عليها سوى في يوم موعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدى الأمانة.
- ٣/٧ مدة سريان العطاء :**
مدة سريان العطاء (٩٠ يوماً) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وللأمانة الحق في طلب مد سريان العطاء إذا ما اقتضت الضرورة ذلك، ويبقى العطاء نافذ المفعول وغير جائز الرجوع فيه من وقت تقديمه، وحتى نهاية مدة سريان العطاء
- ٣/٨ الضمان:**
٣/٨/١ يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي ، ويقدم في شكل خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي، وأن يكون غير مشروط، وغير قابل للإلغاء، وأن يكون واجب الدفع عند أول طلب من الأمانة ، دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي. كما يجب أن يكون خطاب الضمان سارياً لمدة لا تقل عن ثلاث أشهر من تاريخ آخر موعد لتقديم العطاء، وقابلاً للتמיד عند الحاجة.

٣/٨/٢ يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان ، أو تكون قيمة الضمان اقل من (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدما بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد.

٣/٩ موعدا الإفراج عن الضمان :
يرد الضمان لأصحاب العطاءات غير المقبولة فور البت في المنافسة ، ويرد لأصحاب العطاءات المقبولة بعد صدور قرار الترسية.

٣/١٠ مستندات العطاء:
تقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية , ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمنافسات
:
صفحة رقم ٢



كرايسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٤/ واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء



٤. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

- ٤/١ **دراسة الشروط الواردة بالكراسة:**
على المستثمر دراسة بنود كراسة الشروط والمواصفات الواردة دراسة وافية ودقيقة، وإعداد العرض وفقاً لما تقتضي به هذه الشروط والمواصفات، وعدم الالتزام بذلك يعطي الحق للأمانة في استبعاد العطاء.
- ٤/٢ **الاستفسار حول بيانات المنافسة :**
في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المنافسة يجب على المستثمر الاستفسار من الأمانة خطياً للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطائه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات. وستقوم الأمانة بالرد على الاستفسارات كتابية لكل من اشترى كراسة الشروط والمواصفات في موعد أقصاه خمسة أيام قبل فتح المظاريف ، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات شفوية.
- ٤/٣ **معاينة العقار:**
على المستثمر وقبل تقديم عطائه أن يقوم بمعاينة العقار معاينة نافية للجهالة، وفق حدوده المعتمدة، وأن يتعرف تعريفاً تاماً على أوضاعه السائدة.
ويعتبر المستثمر قد استوفى هذا الشرط بمجرد تقديمه بعطائه، بحيث لا يحق له لاحقاً الادعاء أو الاحتجاج بأية جهالة بخصوص العقار والأعمال المتعلقة به.



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٤- ما يحق للأمانة والمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف



٥. ما يحق للأمانة والمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

- ٥/١ إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات:**
يجوز للأمانة إلغاء المزايدة قبل فتح المظاريف بعد أخذ موافقة صاحب الصلاحية إذا اقتضت المصلحة العامة ذلك. ويحق لها الإضافة أو الحذف أو التعديل لمضمون أي بند من بنود كراسة الشروط والمواصفات بموجب خطاب أو إخطار إلى جميع الشركات أو المؤسسات التي قامت بشراء كراسة الشروط والمواصفات، وذلك قبل فتح المظاريف ، على أن تعتبر أية إضافة أو حذف أو تعديل تم إخطار الشركات أو المؤسسات به جزء لا يتجزأ من هذه الشروط والمواصفات وملزماً لجميع المتنافسين.
- ٥/٢ تأجيل موعد فتح المظاريف :**
يحق للأمانة تأجيل تاريخ وموعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك ، وإذا تقرر ذلك فإن الأمانة ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل كتابةً.
- ٥/٣ سحب العطاء :**
لا يحق سحب عطاءه قبل موعد فتح المظاريف
- ٥/٤ تعديل العطاء :**
لا يجوز لمقدم العطاء إجراء أي تعديل في عطاءه بعد تقديمه، ولن يلتفت إلى أي إدعاء من صاحب العطاء بوجود خطأ في عطاءه بعد تقديمه.
- ٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف :**
يحق للمستثمر أو مندوبه حضور جلسة فتح المظاريف في الموعد المحدد ، ويجب أن يكون مندوب الشركة أو المؤسسة المفوض لحضور جلسة فتح المظاريف سعودي الجنسية، مصحوباً بوكالة شرعية أو تفويض من مدير الشركة أو المؤسسة مصدقاً من الغرفة التجارية، ولا يحق الاعتراض لمن لم يحضر الجلسة



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٥- الترسية والتعاقد وتسليم الموقع



٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

٦/١	الترسية والتعاقد:
٦/١/١	بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها ، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.
٦/١/٢	يتم إخطار من رست عليه المزايدة خلال أسبوع على الأكثر من تاريخ الترسية؛ لمراجعة الأمانة خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ الإخطار لاستكمال الإجراءات والتعاقد، وإذا لم يراجع خلال هذه المدة، يرسل له إخطار نهائي، ويعطى مهلة خمسة عشر يوماً أخرى، وفي حالة تخلفه عن مراجعة الأمانة بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.
٦/١/٣	يجوز للأمانة بعد أخذ موافقة صاحب الصلاحية ترسية المزايدة على صاحب العطاء الثاني بنفس قيمة العطاء الأول، الذي رست عليه المزايدة، ولم يستكمل الإجراءات خلال المدة المحددة.
٦/٢	تسليم الموقع:
٦/٢/١	يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسليم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مباشرة ما لم يكن هناك عائق لدى الأمانة يحول دون ذلك، وبشرط ألا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد.
٦/٢/٢	في حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسليم الموقع تقوم البلدية بإرسال إشعار خطي للمستثمر على عنوانه وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار.



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٦- الاشتراطات العامة



٧. اشتراطات العامة

- ٧/١ توصيل الخدمات للموقع :**
يتولى المستثمر توصيل الخدمات (كهرباء، مياه، هاتف...) للموقع على مسؤوليته الخاصة، ويتحمل كافة التكاليف والرسوم المرتبطة بذلك، كما يتحمل تكاليف استهلاك الكهرباء طبقاً لما تحدده الشركة المختصة، وعلى المستثمر أن ينسق في ذلك مع الإدارة المعنية بالأمانة ومع شركة الكهرباء.
- ٧/٢ البرنامج الزمني للتنفيذ :**
يلتزم المستثمر أن يقدم للبلدية برنامجاً زمنياً للتنفيذ، متضمناً المراحل المختلفة للتجهيز والتشغيل.
- ٧/٣ الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة :**
يلتزم المستثمر بعدم القيام بالإنشاء والتنفيذ قبل الحصول على الموافقات والتراخيص من الأمانة والجهات الأخرى ذات العلاقة.
- ٧/٤ تنفيذ الأعمال:**
يعهد المستثمر بإسناد مهمة التشغيل و التجهيز إلى مقاول توجد لديه عمالة فنية متخصصة عالية الخبرة في تنفيذ مثل هذه الأعمال.
- ٧/٥ مسؤولية الإشراف على التشغيل لدى المستثمر :**
يجب أن يسند المستثمر مهمة الإشراف على التجهيز والتشغيل إلى جهة استشارية متخصصة توافق عليها الأمانة وتكون مهمة الجهة الاستشارية التأكد من تنفيذ المشروع وفق المواصفات والمخططات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.
- ٧/٦ حق الأمانة في الإشراف :**
- للأمانة الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحلها للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
 - يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات الأمانة فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
 - لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصميم إلا بعد موافقة الأمانة وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.
 - يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال التجهيز بإشعار الأمانة ، ليقوم مهندس الأمانة بالمعينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمد .
- ٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له :**
لا يجوز للمستثمر استخدام العقار لغرض الغرض المخصص له في إعلان المنافسة، وأي مخالفة لذلك يترتب عليها فسخ العقد، وسحب العقار من المستثمر.
- ٧/٨ التأجير من الباطن أو التنازل عن العقد:**
لا يحق للمستثمر تأجير العقار أو جزء منه ولا التنازل عن العقد للغير إلا بعد الحصول على موافقة خطية من الأمانة والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.
- ٧/٩ موعد سداد الأجرة السنوية:**
تسدد أجرة السنة الأولى كاملة عند توقيع العقد بالإضافة لضريبة القيمة المضافة ، وفي حالة عدم التزام المستثمر بالسداد في الموعد المذكور يتم مصادرة الضمان البنكي المقدم من المستثمر، أما إيجار السنوات التالية مع الضريبة المقررة فيتم تحديدها في جدول الدفعات لتكون سنوية أو نص سنوية أو ربع سنوية ، ويتم سدادها وقت استحقاقها في جدول الدفعات، وبحد أقصى عشرة أيام من بداية الإحتقاق .
- متطلبات السلامة والأمن:**
يلتزم المستثمر بما يلي:
- اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص، أو الأعمال، أو الممتلكات العامة والخاصة.



- عدم شغل الطرق، أو إعاقة الحركة المرورية، وتوفير متطلبات الحماية والسلامة التي تمنع تعرض المارة أو المركبات للحوادث والأضرار.
- يكون المستثمر مسؤولاً مسؤولية كاملة عن كافة حوادث الوفاة، وإصابات العمل، التي قد تلحق بأي من العمال والموظفين أثناء قيامهم بالعمل، أو تلحق بالماردة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على الأمانة أدنى مسؤولية عن ذلك.
- وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق.
- وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني ، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته.
- توفير صندوق للإسعافات الأولية مزودا بالمواد الضرورية للإسعاف، مثل: القطن، والشاش ، والأربطة الطبية، والمواد المطهرة، و مواد العناية بالجروح.

إلغاء العقد للمصلحة العامة:

٧/١١

يحق للأمانة فسخ العقد للمصلحة العامة، وفي هذه الحالة يتم تعويض المستثمر عن قيمة المنشآت المقامة بالموقع ، وإعادة القيمة الإيجارية المتبقية من تاريخ إلغاء العقد إلى تاريخ انتهاء السنة التعاقدية.

تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للأمانة بعد انتهاء مدة العقد:

٧/١٢

- ٧/١٢/١ تؤول ملكية المنشآت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى الأمانة وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.
- ٧/١٢/٢ قبل انتهاء مدة العقد بثلاثة أشهر تقوم الأمانة بإشعار المستثمر بموعد حضوره لتسليم الموقع وما عليه من تجهيزات، وفي حالة عدم حضوره يتم استلام الموقع غيباً، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسؤولية على الأمانة.

أحكام عامة:

٧/١٣

- ٧/١٣/١ جميع المستندات والمخططات ووثائق العطاء المتعلقة بهذه المزايدة هي ملك للأمانة بمجرد تقديمها.
- ٧/١٣/٢ التقويم الهجري هو المعمول به في العقد.
- ٧/١٣/٣ ليس لمقدم العطاء الحق في الرجوع إلى الأمانة بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطائه في حالة عدم قبوله.
- ٧/١٣/٤ تخضع هذه المزايدة لأحكام لائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٠١/٢٩ هـ.



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٧- الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل



٨/١٤ العاملون:

يجب على المستثمر أن يلتزم بما يلي:

- حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
- تحصين جميع العاملين ضد التيفود والحمى الشوكية، وأي تحصينات أخرى تراها الجهة المختصة.
- إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية، أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية، أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي.
- إبلاغ الجهات المختصة في حال ظهور أي من الأمراض المعدية على عامل لديه.
- التأكيد على العاملين بغسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل، وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل: الشعر، الفم، الأنف، وبعد العطس والتمخط.
- أن يكون جميع العاملين حسن المظهر، والتأكد عليهم بنظافة أبدانهم، وغسل أيديهم بالمطهرات المصرح باستخدامها قبل تحضير المشروبات وخاصة بعد الخروج من دورات المياه، وكذلك العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
- ارتداء العمال زي موحد نظيف وقت العمل مع غطاء للرأس، ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض، وحفظه في أماكن خاصة.
- ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.
- الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.
- يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.
- يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.

٨/١٥ الالتزام باشتراطات لوائح البلدية:

يلتزم المستثمر بكافة الاشتراطات الواردة في لائحة المطاعم، ولائحة الكافيتيريات، ولائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية، فيما لم يرد ذكره من اشتراطات في هذه الكراسة.



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

٨- الاشتراطات الفنية



٩. الاشتراطات الفنية

٩ الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء:

- يجب على المستثمر مراعاة جميع الاشتراطات الواردة بكود البناء السعودي وكذلك جميع الاشتراطات الواردة بدليل اشتراطات البناء، وأية اشتراطات أخرى تصدر عن الأمانة فيما يتعلق بجميع التفاصيل المتعلقة بهذا المشروع.
- الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على التنفيذ للمباني المستقلة من قبل مكاتب استشارية مؤهلة من قبل وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكذلك التنفيذ بواسطة مقاولين مؤهلين ومعتمدين من الهيئة السعودية للمقاولين.
- الالتزام بتطبيق الاشتراطات والمتطلبات الفنية التالية:

١/٩ الاشتراطات المعمارية

- يلزم الفصل بين غرفة التحضير وغرفة الغسيل، وكذلك الفصل بين المطبخ "مكان إعداد" وصالة الطعام "وأماكن الجلوس" مع توفير التهوية المطلوبة.
- الالتزام بأن تكون منطقة التحضير وإعداد الطعام "الطبخ" في المطاعم والمطابخ واضحة ومكتشوفة أمام رواد المطعم أو المطبخ، ويمنع نهائياً حجبها عن أنظار الزبائن، ويمكن استخدام زجاج شفاف لا يحجب الرؤية، ولايسمح بتظليل الزجاج نهائياً، وفي حال كانت منطقة الطبخ والتحضير في الدور الثاني فيلزم استخدام كاميرات مربوطة بشاشات خارجية لنقل أعمال الطبخ والتحضير لرواد المطعم.
- يلزم الفصل بين منطقة تجهيز وطهي الطعام ومنطقة مستودع الوقود ومواد التنظيف.
- يلزم الفصل التام بين غرفة حمام العمال وبين أماكن تحضير الطعام.
- يلزم توفير مرحاض واحد لكل 75 رجلاً ومرحاض واحد لكل 75 سيدة وحوض لكل 200 شخص طبقاً للمعدلات الموضحة بالباب 29 من كود البناء السعودي العام
- SBC-201 بحد أدنى مرحاض واحد وحوض غسيل واحد للرجال وآخر للنساء مع ضرورة الفصل بين مداخل دورات مياه الرجال والنساء.
- في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب يلزم توفير مستودع منفصل لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى، على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة الإغلاق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض، مع تطبيق متطلبات السلامة والوقاية من الحريق الواردة بالاشتراطات المذكورة في كود الحماية من الحرائق السعودي SBC-801.
- الالتزام بجميع الاشتراطات الواردة بلائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بالتخزين المؤقت للمواد الغذائية في المستودع، ووسائل نقلها، ولائحة مستودعات المواد الغذائية الصادرة عن الإدارة العامة للمواد الغذائية بوكالة الوزارة للشؤون البلدية.
- يلزم توفير غرف تجميع النفايات ووسائل وأنظمة التخلص منها .
- يلزم تشطيب الأرضيات بمواد غير ممتصة للسوائل، وسهلة التنظيف، كما يلزم أن يكون سطح الأرضية سهل الرف بحيث يمنع تكوين البرك المائية.
- يلزم أن تكون أسطح الأبواب الداخلية صلبة ناعمة، ويمكن غسلها.
- تصمم النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار وتزود بسلك شبكي مناسب لمنع دخول الحرات والقوارض ويستثنى من ذلك النوافذ المخصصة لتقديم الخدمة للسيارات ، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدا ذات أسطح ملساء يسهل تنظيفها.

- الالتزام بوضع لوحة مضاءة على مداخل المطاعم داخل المولات تتضمن الاسم التجاري، وفق الأبعاد الموضحة في الفصل الرابع من كود البناء السعودي العام 201-SBC
- يستثنى من الفقرة 14 أعلاه اللوحات الخاصة بمطاعم الوجبات السريعة العالمية.
- وضع المداخل الخاصة بالمطاعم والمطابخ، بعيداً عن الواجهات الخارجية حفاظاً على المظهر العام للمبنى، كما يتم تطبيق متطلبات تنفيذ المداخل الواردة بالباب 5 من كود البناء السعودي 501-SBC متضمنة أنظمة المداخل والتهوية وطرد العادم بالمطابخ التجارية مع مراعاة منسوب أسطح المباني المجاورة مع ضرورة توجيه المداخل بعد دراسة اتجاه الرياح السائدة بالمنطقة .

٢/٩ اشتراطات المبنى:

يجب أن يتوافر في المبنى الاشتراطات التالية:

٩/٢/١ اشتراطات التصميم والبناء :

- ٩/٢/١/١ يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.
- ٩/٢/١/٢ يكون البناء خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.

٩/٢/٢ مواد البناء:

- ٩/٢/٢/١ أن تكون من الطوب والاسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٩/٢/٢/٢ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبيستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.

٩/٢/٣ الأرضيات:

- ٩/٢/٣/١ تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٩/٢/٣/٢ تكون ذات سطح مستو خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٩/٢/٣/٣ تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل، أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- ٩/٢/٣/٤ تكون أرضية صالة الطعام من الرخام أو السيراميك، أو الفينيل، أو تكون مغطاة بالسجاد أو الموكيت.

٩/٢/٤ الجدران:

- ٩/٢/٤/١ تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مثله من حيث الجودة أو المظهر.
- ٩/٢/٤/٢ تكسى جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية، والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة بالبلاط الفينيل أو السيراميك فاتح اللون إلى السقف.
- ٩/٢/٤/٣ تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.

٩/٢/٥ الأسقف:

- ٩/٢/٥/١ تدهن بطلاء زيتي مناسب، فاتح اللون، أملس، سهل التنظيف، يمنع تراكم الملوثات والقاذورات، ويقلل من تكاثف الأبخرة، ونمو الميكروبات والفطريات.



يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسيل والمستودعات، ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.

٩/٢/٥/٢

الأبواب والنوافذ:

٩/٢/٦

تزود الواجهة بباب مناسب أو أكثر للمرتادين ، ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات.

٩/٢/٦/١

تكون أبواب المطبخ من الألمنيوم والزجاج حتى تكون غير منفذة للماء، وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.

٩/٢/٦/٢

تكون نوافذ المطبخ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ، على أن تزود بشبك سلك ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض، ويسهل تنظيفها.

٩/٢/٦/٣

تكون أبواب صالة الطعام من النوع الجيد سهل التنظيف، وتكون النوافذ من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلّى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون ، أو الألمونيوم والزجاج.

٩/٢/٦/٤

الإضاءة:

٩/٢/٧

تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية)، ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.

٩/٢/٧/١

تتناسب الإضاءة بصالة الطعام مع ديكور المكان ودرجة تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.

٩/٢/٧/٢

التهوية:

٩/٢/٨

يكون المطبخ جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، وتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة. تكون صالة الطعام مكيفة الهواء بالكامل أو تزود بالمراوح الكهربائية ، على أن تكون وحدات التكييف المستخدمة منفصلة تماماً عن تكييف المطبخ، لضمان عدم انتقال الروائح لصالة الطعام.

٩/٢/٨/١

٩/٢/٨/٢

٣/٩ أقسام وعناصر المطعم :

٩/٣/١ أقسام وعناصر المطعم:

يقسم المطعم إلى الأقسام التالية:

١. مكان التحضير والغسيل: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م^٢ (تسعة أمتار مربعة)، ويجب الفصل بينه وبين المطبخ.
٢. المطبخ: يجب ألا تقل مساحته عن ١٥ م^٢ (خمس عشرة متراً مربعاً) وأن يكون جيد التهوية، ومنفصلاً عن صالة الطعام.
٣. صالة الطعام:
- يجب ألا تقل مساحتها عن ٣٠ متراً مربعاً.
- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن ١,٥ م (متر ونصف) كما يمكن أن تكون مقسمة إلى جلسات عربية.
٤. دورات المياه والمغاسل: يجب أن تكون منفصلة عن صالة الطعام
٥. المستودع: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م^٢ (تسعة أمتار مربعة)

٩/٣/٢ أقسام وعناصر الكافتيريا:

تتقسم الكافتيريا إلى الأقسام التالية:

مكان التجهيز والإعداد: لا تقل مساحته عن ٩ أمتار مربعة (تسعة أمتار مربعة) ويكون منفصلاً عن بقية أجزاء الكافتيريا، وبه نافذة للخدمة.

- مكان البيع وصالة الطعام: يجب أن يوفر به مكان مناسب لانتظار العملاء ، وفي حالة عدم وجود صالة للطعام يلزم وجود بنك (كاونتر) لتناول الوجبات مع توفير عدد من الكراسي المريحة لحين تحضير طلباتهم

٥/٩ الاشتراطات الكهربائية

تطبق أحكام هذه الاشتراطات عند تصميم وتنفيذ وتركيب وتشغيل وصيانة كل الأنظمة والأجهزة والتركيبات الكهربائية وأنظمة التيار الخفيف للمباني والمنشآت المحددة ضمن نطاق هذا الاشتراط.

١. الالتزام بتطبيق كل المتطلبات الكهربائية في كود البناء السعودي مشتملاً على:

- المتطلبات الكهربائية للأمن والسلامة الواردة في كود البناء العام SBC-201 بما يشمل البند رقم 907 الخاص بنظام كشف وإنذار الحريق، والبند رقم 1008 الخاص بإضاءة مسارات الهروب، والفقرات رقم 1013.3 ، 1013.5 ، 1013.6 الخاصة بإضاءة علامات الهروب، والفصل رقم 27 الخاص بالمتطلبات الكهربائية، والفقرة رقم 1205.3 الخاصة بالإضاءة الاصطناعية .
- متطلبات الكود الكهربائي SBC-401 بما يشمل الفصل رقم 54 الخاص بنظام التأريض، والفصل رقم 83 الخاص بمتطلبات التركيبات الكهربائية لأنظمة الكشف والحماية من الحريق، والقسم الرابع الخاص بمتطلبات الحماية والسلامة، والقسم الخامس الخاص بتصميم وتنفيذ الأعمال والتركيبات الكهربائية مشتملاً على متطلبات العزل اللازمة للكابلات والأسلاك، والفصل رقم 718 الخاص بالمطاعم.
- الأخذ في الاعتبار متطلبات كفاءة الطاقة للأنظمة الكهربائية الواردة في كود ترشيد الطاقة للمباني غير السكنية SBC-601 بما يشمل الفصول رقم 9 و UM- SECTION 9 الخاص بنظام الإضاءة.
- الالتزام بتصميم كافة الأعمال والأنظمة الكهربائية وأنظمة التيار الخفيف لتحمل العمل المستمر في الظروف المناخية المحيطة وحسب متطلبات القسم الخامس من كود البناء السعودي SBC-401 مع الاسترشاد بالجدول رقم 11.1 بالفصل الحادي عشر من كود البناء السعودي SBC-601 بخصوص درجات حرارة الهواء المحيطة على أن يتم توضيح ذلك في المستندات الكهربائية المقدمة.
- الالتزام بأن تحتوي المستندات الكهربائية المقدمة على مخططات التصميم التفصيلية والمواصفات الفنية للمواد المستخدمة لكافة الأنظمة الكهربائية وأنظمة التيار الخفيف، وتكون معتمدة من مكتب هندسي معتمد من قبل المديرية العامة للدفاع المدني .
- الالتزام بأن تكون المواصفات الفنية للمواد والأعمال الكهربائية مطابقة لأحدث إصدار من مواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة SASO، وأن يتم توضيح ذلك في المواصفات المقدمة.
- الالتزام بتوفير وسائل فصل الكهرباء وتشمل مفاتيح الفصل وقواطع الدائرة الكهربائية وغيرها) عن المعدات الميكانيكية والمصاعد الكهربائية، بغرض توفير الأمان للأفراد عند إجراء الصيانة الميكانيكية اللازمة لها، طبقاً لمتطلبات البند رقم (53-6.3) من كود البناء السعودي SBC-401.
- الالتزام بأن تكون لوحات وغرف ومحطات الكهرباء الخارجية المخصصة لتغذية المروع، داخل حدود الموقع الخاص بالمروع للمطابخ المستقلة.
- الالتزام بأن تكون لوحات توزيع الكهرباء الرئيسية ولوحات التحكم مغلقة، ولا يتم فتحها إلا عن طريق أدوات أو مفاتيح خاصة، على أن يراعى وجود اللوحات الكهربائية في أماكن مخصصة ومحمية من التلف.



- الالتزام بتأريض المقابس الكهربائية وكل الأجزاء المعدنية المكشوفة مثل المواسير المعدنية وحاوليات الأجهزة واللوحات الكهربائية وحوامل الكابلات والمحولات طبقاً لمتطلبات كود البناء السعودي SBC-401
- الالتزام بمتطلبات المقابس الكهربائية بداخل المطابخ المذكورة في الفقرات رقم) 6.5.3.2- 55-6.41.3 من كود البناء السعودي SBC-401
- الالتزام بفصل اللوحات والتديدات الكهربائية الخاصة بأنظمة الطوارئ (بما يشمل إضاءة مسارات وعلامات الهروب ونظام كشف وإنذار الحريق وتغذية مضخة الحريق ومصعد مكافحة الحريق عن باقي الأنظمة الأخرى، مع الالتزام بتوفير مصدر كهرباء احتياطي مؤمن مثل المولدات الكهربائية والبطاريات الكهربائية في حالة انقطاع مصدر الكهرباء الأساسي طبقاً لمتطلبات كود البناء السعودي .
- الالتزام بالمحافظة على فاعلية أنظمة الطوارئ والتحقق الدوري من صلاحية المعدات الخاصة بها وعدم فصل التيار الكهربائي عنها في أي وقت من الأوقات.
- في حالة المطاعم والمطابخ المستقلة، يلزم تقديم شهادة تنسيق من مقدم الخدمة الكهربائية موضحاً بها التاريخ المتوقع لإيصال الخدمة ومقدار الطاقة الكهربائية المطلوبة وإمكانية ومتطلبات التغذية ومن ضمنها تحديد مواقع ومساحات غرف الكهرباء المطلوبة على مخططات المباني والموقع العام، مع الالتزام بتصميم شبكات وأنظمة الجهد المنخفض ولوحات التوزيع على أساس جهد التوزيع 3 أطوار 230-400 فولت والتردد 60 هرتز، إلا إذا تطلب توفير جهد توزيع مختلف من قبل مقدم الخدمة الكهربائية على أن يكون ذلك واضحاً في المستندات المقدمة.
- في حالة وجود مصعد مخصص لنقل الأتعمة Dumb-Waiter يلزم تطبيق المتطلبات الكهربائية الواردة بكود البناء السعودي ودليل المصاعد والسلالم الكهربائية الصادر عن الوزارة .

التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

- تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.
- تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد الانفجار.
- يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

٦/٩ المورد المائي:

يجب أن يكون المورد المائي آمناً ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:

- تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وببعد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الأدمي بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.
- يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه، ومصنوعاً إما من الفايبرجلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ لمستوية الاشتراطات الصحية، وبعبداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن غير القابل للصدأ أو البلاستيك، ومطابقة للاشتراطات الصحية.

٧/٩ دورات المياه:



- يجب توفير أعداد مناسبة من دورات المياه ومغاسل للأيدي، بأن يتم توفير مرحاض ومغسلة لكل عشرة أشخاص، وفي حالة زيادة عدد الرواد يزداد عدد دورات المياه والمغاسل بنفس النسبة، ويجب ألا يقل الحد الأدنى لمساحة الدورة عن ١,٢ متر مربع.
- في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.
- يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه مباشرة.
- يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن، ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى.

٨/٩ الصرف الصحي:

- الالتزام بتطبيق متطلبات الكود الصحي السعودي SBC-701 فيما يخص التمديدات الصحية متضمناً الحد الأدنى للتجهيزات الصحية بالمباني التجارية، الخاصة بغسالات الصحون ورقم الخاصة بوحدة التخلص من فضلات الطعام، متضمناً وحدات الرف للتركيبات الصحية، متضمناً متطلبات فواصل الشحوم في المطابخ.
- الالتزام بتطبيق متطلبات كود الصرف الصحي الخاص السعودي SBC-702.
- الالتزام بتطبيق متطلبات الهندسة الصحية الواردة في كود البناء السعودي العام SBC-201 وعلى وجه الخصوص الفصل رقم 29 و الجدول رقم 2902.1 .
- يوصى بتركيب نظام تسخين المياه بالطاقة الشمسية في المباني الجديدة التي تحتاج إلى مياه ساخنة للمستخدمين.

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي العمومية، وإن لم توجد فيتم التصريف إلى خزان صرف (ببيرة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه صرف المطعم، على أن يكون خزان الصرف بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- لا يقام خزان الصرف (الببيرة) تحت أرضية المطعم أو مبانيه، وإنما يجب أن يكون خارج المبنى ، ويتم تفريغه كلما اقتضت الحاجة ذلك.
- يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام
- يجب ألا يكون هناك أعمدة (مواسير) سقوط أو معدات صرف أو أكواع مراحيض بداخل المطعم.
- يجب فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي بحيث يكون تصريف مواسير أماكن التشغيل إلى خارج المطعم مباشرة.
- يكون مستوى أرضية المطعم أعلى من منسوب مستوى الشارع مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفق ومنع التلوث.



٩/٩ الاشتراطات الميكانيكية

- التأكد من كفاءة أنظمة التهوية والسلامة للعمل المستمر 24 ساعة عند درجة حرارة لا تقل عن درجات الحرارة DB MAX المدرجة بالجدول رقم ١١،١ بالفصل الحادي عشر من كود الطاقة السعودي SBC-601 .
- الالتزام بأن تكون جميع المواصفات الفنية للأنظمة الميكانيكية مطابقة لمواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة SASO.

١٠/٩ اشتراطات السلامة والوقاية من الحريق:

- يجب على المستثمر الالتزام باشتراطات السلامة والوقاية من الحريق الصادرة من المديرية العامة للدفاع المدني وما يستجد عليها من تعديلات.
- الالتزام بتطبيق متطلبات كود الحماية من الحرائق السعودي SBC-801 فيما يخص مستلزمات مكافحة الحريق في البنود التالية: البند رقم 609 فيما يخص مداخن المطابخ، والبند رقم 610 فيما يخص تخزين زيوت الطهي، والفصل التاسع فيما يخص أنظمة مكافحة الحريق المختلفة التي يتم تحديدها وفقاً لدرجة الخطورة الخاصة بالفراغات المختلفة حسب التصنيف المعتمد بكود البناء السعودي العام SBC-201.
- مع تحديد جميع سبل الهروب والمسارات والمنحدرات والسلام اللازمة، واستخدام مواد بناء غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحريق ومطابقة للمواصفات القياسية السعودية مع توفير التجهيزات اللازمة لتزيف مياه الأمطار.
- تقع مسؤولية التركيب والصيانة والمحافظة على أنظمة مكافحة الحريق داخل المباني على المالك، ويكون المستخدم مسؤولاً عن إزالة العوائق من ممرات الهروب، والمحافظة على فاعلية أنظمة مكافحة الحريق في الجزء المؤجر له، مع أهمية التحقق الدوري من صلاحية المعدات، وعدم فصل التيار الكهربائي عنها في أي وقت من الأوقات.
- عمل أرضيات المناطق المكشوفة و الأرصفة الخارجية بميول في اتجاه الراف لا تزيد عن 2% لتزيف الأمطار ومياه الغسيل.
- عدم استخدام الأرصفة العامة أو مناطق الارتداد كجاسات خارجية للمطاعم، ما لم يتم الترخيص بذلك .
- التأكد من فاعلية أنظمة مكافحة الحريق في جميع المباني التجارية طبقاً لمتطلبات كود الحماية من الحرائق السعودي SBC-801 وحسب تصنيف الخطورة للمنشأة المعتمد بكود البناء السعودي العام SBC-201.
- الالتزام بأن يكون تصميم أنظمة مكافحة الحريق من قبل مكتب هندسي معتمد في مجال الوقاية من الحريق من قبل المديرية العامة للدفاع المدني.

١١/٩ متطلبات الوصول الشامل

- يلزم تحقيق متطلبات ذوي الإعاقة بهدف تيسير وتسهيل حركتهم وتهئية الأوضاع والأبعاد والفراغات المناسبة لاستخدامهم طبقاً لمتطلبات الفصل 1009 (والباب 11) من كود البناء السعودي العام SBC-201 وحسب الدليل الإرشادي للوصول الشامل - مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
- يلزم استخدام اللوحات الإرشادية في مجمعات المطاعم حسب ما ورد بالفصل 1009.10 من كود البناء السعودي العام SBC-201، كما يلزم استخدام علامات الخروج للتوجيه إلى مسالك الهروب وساحات التجمع حسب ما ورد بالفصل 1013 من كود البناء السعودي العام SBC-201.
- يلزم توفير مواقف سيارات لذوي الإعاقة بالقرب من المداخل الرئيسية والمساعد للمطاعم في المباني المستقلة بالأعداد والنسب الموضحة في الجدول ٩-١ طبقاً

لكود البناء السعودي العام SBC-201، مع الالتزام بالأبعاد والتجهيزات الموضحة بدليل تصميم مواقف السيارات المحدث والصادر عن الوزارة.

توفير 5% من عدد المراحيض وأحواض غسيل الأيدي لاستخدام ذوي الإعاقة بما لا يقل عن مرحاض واحد وحوض واحد، وضرورة توفير حوض إضافي في حالة وجود حوض واحد فقط ويقع داخل دورة مياه لذوي الإعاقة طبقاً لمتطلبات الباب 11 من كود البناء السعودي SBC-201.

١٢/٩ مواصفات المواد وجودة التنفيذ

- مراعاة متطلبات مقاومة المواد والعناصر للحريق كما وردت بكود البناء السعودي العام SBC-201 للفئة A2 من استخدامات المطاعم، ويسمح باستخدام أنظمة الطلاء المقاوم للحريق للوصول للمتطلبات المحددة بالكود.
- عدم الإضرار بالطرق والمرافق والبيئة المحيطة بالموقع ممرات المشاة، المسارات المخصصة للدراجات الهوائية) أو المجاورين، وإرجاع اليء إلى أصله حال حدوث أي تلفيات وسند جوانب الحفر وتأمينها، مع ضرورة الإشراف الهندسي على كافة الأعمال.
- تطبيق أسس السلامة المهنية في جميع أعمال التنفيذ بما يضمن عدم حدوث إصابات مثل: توفير السقالات، والسلالم، وضمان التقيد بوسائل السلامة مثل: الخوذات والأحذية الواقية.

١٣/٩ التشغيل والصيانة

- إجراء الصيانة الدورية والوقائية على العناصر الإنشائية وكافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات من كهرباء وتركيبات وأنظمة سلامة، ومتابعتها ضمن خطة زمنية تحفظ بسجلات المنشأة ويحق لمنسوبي البلدية أو الأمانة الاطلاع عليها لضمان السلامة والصحة العامة في جميع الأوقات.
- التدريب على خطة مواجهة الإخلاء أثناء الحريق أو الكوارث



١ كراسة شروط ومواصفات
إستثمار موقع لتشغيل مطاعم

١٠- الغرامات والجزاءات



١٠ . الغرامات والجزاءات

يلتزم المستثمر بإنشاء وتشغيل وصيانة وإدارة المطعم وفقاً للشروط والمواصفات التي تقضي بها كراسة الشروط والمواصفات والنظم السائدة، وفي حالة حدوث أية مخالفة من المستثمر، فإنه سيكون ملتزماً بدفع الغرامات التي تقررها لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم ٢١٨ بتاريخ ١٤٢٣/٨/٦ هـ، والموضحة في الجدول التالي، وفيما لا يرد به نص في لائحة الغرامات والجزاءات المذكورة فسوف يكون المستثمر ملتزماً بدفع الغرامات التي تقررها الأمانة أو البلدية، وذلك كما هو موضح فيما يلي:

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
١	تشغيل عمال ليس لديهم شهادات صحية أو لديهم شهادات صحية منتهية	٥٠٠	٥٠٠	غرامة مقطوعة عن كل عامل مع إبعاده عن العمل إلى حين حصوله على شهادة صحية، وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/٢/٧/١
٢	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية، أو بهم جروح أو بثور	١٠٠٠	٢٠٠٠	غرامة مقطوعة عن كل عامل، مع إبعاد المصابين حتى يتم شفاؤهم، وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة مع إغلاق المحل لمدة لا تتجاوز أسبوع	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/٢/٧/١
٣	تدني مستوى النظافة الشخصية	٣٠٠	٥٠٠	غرامة مقطوعة عن كل عامل وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٢/٧/١
٤	تدني مستوى النظافة العامة	٢٠٠	٥٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/٥/٧/١
٥	إلقاء المخلفات في غير الأماكن المخصصة لها	١٠٠٠	٥٠٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/١/١ ب
٦	تسرب المياه في الشوارع	٢٠٠	١٠٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/١ ب



م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
٧	مخالفات المبنى	٥٠٠	١٠٠٠	تضاعف العقوبة ويغلق المطعم مدة لا تتجاوز ثلاثة أيام عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/١/٧/١
٨	مخالفات التجهيزات	٥٠٠	٢٠٠٠	تضاعف العقوبة ويغلق المطعم مدة لا تتجاوز أسبوع عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/١/٧/١
٩	استخدام مواد أولية غير مسموح بها	١٠٠٠٠	٢٠٠٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/٣/٧/١
١٠	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية	١٠٠٠٠	٢٠٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/٣/٧/١
١١	استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد	٥٠٠٠	١٠٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٣/٧/١
١٢	مخالفة شروط التعبئة والنقل والتخزين	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٥/٣/٧/١
١٣	تداول المواد الغذائية بطريقة غير صحيحة داخل المحل	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٧/٣/٧/١
١٤	سوء حفظ المواد الأولية	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٦/٣/٧/١
١٥	عرض مواد غذائية أو مشروبات محضرة من اليوم السابق أو تقديمها أو تخزينها	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها وعند تكرار المخالفة تضاعف العقوبة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١٠/٣/٧/١
١٦	عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لهل	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١١/٣/٧/١

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
١٧	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١٢/٣/٧/١
١٨	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولاً بأول	١٠٠	٢٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٥/٧/١
١٩	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	٥٠٠	١٠٠٠	تضاعف العقوبة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٤/٨/١



كراسة شروط ومواصفات
استثمار موقع لتشغيل مطاعم

١١- المرفقات "الملاحق"



١١/١. نموذج عطاء يقدم في مزايمة عن طريق موقع فرص (نموذج ٦ / ٧)

سعادة أمين محافظة الطائف
إشارة إلي إعلانكم المنشور بالصحف بتاريخ / / ١٤ هـ المتضمن رغبتكم تأجير موقع في مدينة الطائف بغرض استثماره في تشغيل وإدارة مطعم رقم ٤ بحديقة الردف من خلال المنافسة.
وحيث تم شراؤنا لكراسة شروط ومواصفات المنافسة بموجب الإيصال المرفق صورته واطلعنا علي كافة الاشتراطات الخاصة بهذه المنافسة، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة.
نتقدم لسعادتكم بعرضنا لاستئجار العقار الموضح أعلاه بأجرة سنوية قدرها ()
() ريال وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمن بنكي يعادل ٢٥ % من قيمة العطاء السنوي وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات

اسم المستثمر									
رقم بطاقة الأحوال									
بتاريخ					صادرة من				
جوال					فاكس				
تاريخ التقديم					الرمز البريدي				
العنوان:									

اسم الشركة									
رقم السجل التجاري									
بتاريخ					صادرة من				
نوع النشاط									
جوال					فاكس				
الرمز					ص.ب				
العنوان:									

الختم الرسمي

الاسم
التوقيع

التاريخ



١١/٢ إقرار من المستثمر

يقر المستثمر بما يلي:

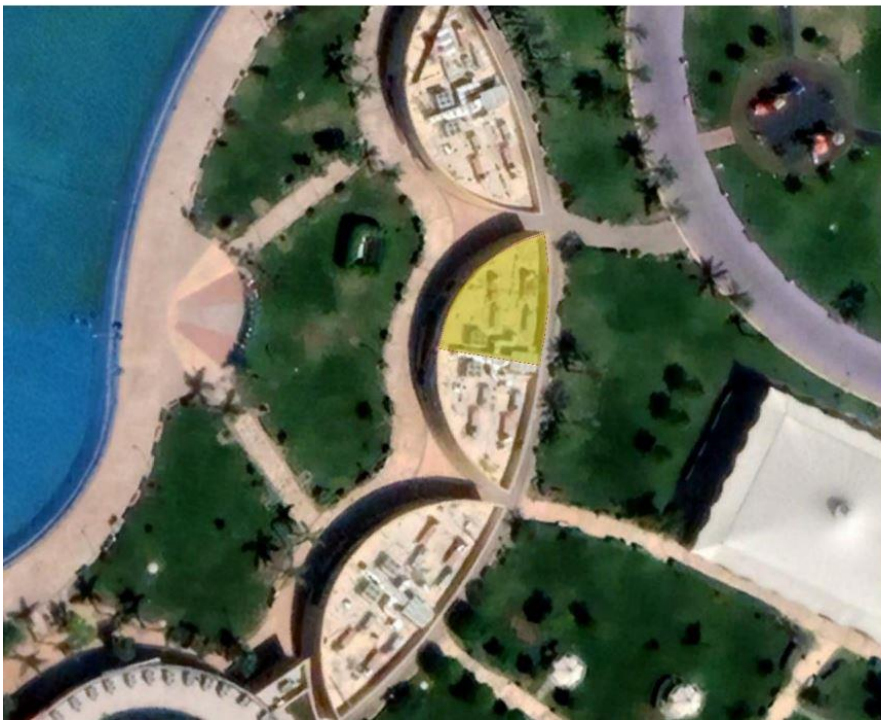
١. اطلع على كراسة الشروط والمواصفات ومرفقاتها وأنه ملتزم بما جاء بها.
٢. اطلع على جميع النظم واللوائح السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المنافسة وعلى وجه خاص:
 - أ) لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٠١/٢٩ هـ.
 - ب) لائحة المطاعم الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.
 - ج) لائحة الكافيتريات الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية..
 - د) لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ومات في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.
٣. عاين موقع المطعم المعروض للتأجير معاينة نافية للجهالة.

التوقيع

الختم



الكروكي



تشغيل مطعم 4 بحديقة الردف

220 م

داخل حديقة الردف

احداثيات الموقع

P1 21.228939° 40.426190°



SLIDE /

