



**انشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومقهى بمنتزه
الملك فهد بمساحة 750 م2**

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
أ	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة.	5
ب	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.	6
ج	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايمة حتى إيجار السنة الأولى	7
1	مقدمة	10
2	وصف العقار	12
3	اشتراطات دخول المزايمة والتقديم	14
	3/1 من يحق له دخول المزايمة	15
	3/2 مكان تقديم العطاءات	15
	3/3 موعد تقديم العطاءات	15
	3/4 موعد فتح المظاريف	15
	3/5 تقديم العطاء	15
	3/6 كتابة الأسعار	16
	3/7 مدة سريان العطاء	16
	3/8 الضمان	16
	3/9 موعد الإفراج عن الضمان	16
	3/10 مستندات العطاء	18
4	واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	19
	4/1 دراسة الشروط الواردة بالكراسة	19
	4/2 الاستفسار حول بيانات المزايمة	19
	4/3 معاينة العقار	19
5	ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	20
	5/1 إلغاء المزايمة وتعديل الشروط والمواصفات	21
	5/2 تأجيل موعد فتح المظاريف	21
	5/3 سحب العطاء	21

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
	5/4 تعديل العطاء	21
	5/5 حضور جلسة فتح المظاريف	21
6	الترسية والتعاقد وتسليم العقار	22
	1/6 الترسية والتعاقد	23
	2/6 تسليم الموقع	23
7	الاشتراطات العامة	24
	7/1 توصيل الخدمات للموقع	25
	7/2 البرنامج الزمني للتنفيذ	25
	7/3 الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة	25
	7/4 تنفيذ الأعمال	25
	7/5 مسؤولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر	25
	7/6 حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	25
	7/7 استخدام العقار للغرض المخصص له	26
	7/8 التأجير من الباطن والتنازل عن العقد	26
	7/9 موعد سداد الأجرة السنوية	26
	7/10 متطلبات السلامة والأمن	26
	7/11 إلغاء العقد للمصلحة العامة	27
	7/12 تسليم الموقع للأمانة/للبلدية بعد انتهاء مدة العقد	27
	7/13 أحكام عامة	27
8	الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل	28
	8/1 مدة العقد	29
	8/2 فترة التجهيز والإنشاء	29
	8/3 التجهيزات	29

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
	8/4 مواقف السيارات	30
	8/5 حدود مزاولة النشاط	30
	8/6 الالتزام بالاشتراطات الصحية	30
	8/7 شروط النظافة	30
	8/8 الصيانة	30
	8/9 العاملون	31
	8/10 الالتزام باشتراطات ولوائح البلدية	32
9	الاشتراطات الفنية	34
	9/1 الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء	35
	9/2 اشتراطات المبنى	35
	9/2/1 اشتراطات التصميم والبناء	35
	9/2/2 مواد البناء	35
	9/2/3 الأرضيات	35
	9/2/4 الجدران	36
	9/2/5 الأسقف	36
	9/2/6 الأبواب والنوافذ	36
	9/2/7 الإضاءة	37
	9/2/8 التهوية	37
	9/3 أقسام وعناصر المطعم /الكافتريا	37
	9/3/1 أقسام وعناصر المطعم	37
	9/3/2 أقسام وعناصر الكافتريا	38
	9/4 التوصيلات الكهربائية	38
	9/5 المورد المائي	39
	9/6 دورات المياه	39
	9/7 الصرف الصحي	39
	9/8 اشتراطات السلامة والوقاية من الحريق	40

كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
10	الغرامات والجزاءات	42
11	المرفقات "الملاحق"	46
	11/1 نموذج العطاء	47
	11/2 المخطط العام للموقع -الرسم الكروكي للموقع	48
	11/3 نموذج تسليم العقار	49
	11/4 إقرار من المستثمر	50
	11/5 نموذج العقد	51

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

يتعين مراعاة الالتزام بتقديم المستندات المحددة والمطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الكترونياً، 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 هوائيه ورقم الفاكس في الموعد والمكان المعلن عنه لفتح المظاريف مع ارفاق صورة من الضمان البنكي في الموقع الإلكتروني المشار اليه .

م	المستند	هل مرفق؟	هل مختوم؟
1	نموذج العطاء		
2	توكيل رسمي موثق (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء)		
3	إثبات أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء لديه الصلاحية للتوقيع (في حالة الشركات)		
4	صورة سارية المفعول من السجل التجاري (للشركات والمؤسسات)		
5	صورة الهوية الشخصية (إذا كان المتقدم فرداً)		
6	خطاب ضمان من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي		
7	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها		

ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشروع:	هو المطعم/ الكافتيريا والاكتشاك المراد استثماره من المستثمر بالموقع المحدد.
العقار:	هو الأرض التي حددت الأمانة أو البلدية موقعها لتشغيل المشروع عليها.
المستثمر:	هو فرد أو شركة أو مؤسسة مرخصة تمارس نشاط إدارة وتشغيل مطعم/كافتيريا.
مقدم العطاء	يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المزايدة سواء كانت شركة أو مؤسسة أو فرداً.
المطعم:	مكان مرخص من الأمانة/البلدية يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة لهذا الغرض، أو يمكن تناولها خارجه.
الكافتيريا:	مبنى أو جزء منه يتم فيه إعداد وتقديم الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات الساخنة والباردة.
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 الاجهزة الذكية " فرص "

ج. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايمة حتى إيجار السنة الأولى

التاريخ	كيفية تحديد التاريخ	البيان
حسب الإعلان بمنصة فرص	التاريخ الذي تم فيه النشر	تاريخ الإعلان
حسب الإعلان بمنصة فرص	كما هو محدد في الإعلان	آخر ميعاد لتقديم العطاءات
حسب الإعلان بمنصة فرص	كما هو محدد في الإعلان	موعد فتح المظاريف
	تحده الأمانة/ البلدية	إعلان نتيجة المزايمة
	تحده الأمانة/ البلدية	موعد الإخطار بالترسية
	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار الأمانة/البلدية للمستثمر بمراجعتها، فإن لم يراجع يرسل له إشعار نهائي، ويعطي مهلة إضافية خمسة عشر يوماً.	تاريخ توقيع العقد لمن ترسو عليه المزايمة
	خلال شهر من توقيع العقد	تاريخ تسليم العقار
	من تاريخ تسليم العقار بموجب محضر تسليم موقع من الأمانة/ البلدية 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



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة نجران
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

1. مقدمة

1. مقدمة

ترغب أمانة / منطقة نجران ، في طرح مزايدة عامة عن طريق الطرف المختوم بين المستثمرين لتأجير موقع مخصص انشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومقهى بمنتزه الملك فهد ، وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط ومواصفات المرفقة ، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ، ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المزايدة .

وتهيب الأمانة / البلدية بالمستثمرين القراءة المتأنية والدقيقة لمحتويات الكراسة للتعرف على الاشتراطات ومواصفات الفنية ، والجوانب القانونية للعقد ، والتزامات المستثمر ، بما يمكنه من تقديم عطاء مدروس يتيح له الفوز بالفرصة الاستثمارية المتاحة ، ويحقق للأمانة / البلدية أهدافها.

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

1. التوجه إلى الإدارة المذكورة أدناه بالأمانة/بالبلدية وتقديم الاستفسار مكتوبا:

وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات

تليفون: 0175232247 تحويلة 6000



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة نجران
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

2. وصف العقار

2. وصف العقار

مقهي مطعم وما في حكمها من أنشطة حسب أنظمة ولوائح الوزارة	3. نوع النشاط
إنشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومقهي	مكونات النشاط
مدينة نجران منتزه الملك فهد	موقع العقار
شمالاً: حديقة	حدود العقار
جنوباً شارع عرض 10 متر	
شرقاً: المنتزه	
غرباً: المنتزه	
ارض فضاء	نوع العقار
750 متر مربع	مساحة الأرض
حسب الأنظمة واشتراطات البلدية	مساحة المباني
حسب الأنظمة واشتراطات البلدية	عدد الأدوار
حسب الأنظمة واشتراطات البلدية	نوع البناء

الخدمات بالعقار
يلتزم المستثمر بتوصيل الكهرباء وكافة الخدمات

بيانات أخرى



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

3. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

4. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

- 3/1 من يحق له دخول المزايدة :**
يحق للأفراد والمستثمرين السعوديين المرخص لهم بمزاولة نشاط أقامه مطعم ومقهى بمنزله الملك فهد والتقدم في هذه المزايدة. ما عدا الممنوعين من التعامل نظاماً أو بحكم قضائي حتى تنتهي مدة المنع من التعامل. ويحق للأمانة أو البلدية استبعاد الذين عليهم مستحقات متأخرة، أو كانوا ممن يتأخرون في سداد الأجرة عن مواعدها بعد رفعها لوزير الشؤون البلدية والقروية والموافقة على استبعاده
- 3/2 مكان تقديم العطاءات :**
تُقدم العطاءات على النماذج الأصلية المستلمة من الأمانة / البلدية والمختومة بختمها باسم معالي أمين / منطقة نجران وبحيث يتم تسليمها باليد وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات في الأمانة / البلدية، والحصول على إيصال يثبت فيه تاريخ وساعة التقديم، كما يمكن إرساله بالبريد المسجل على العنوان التالي:
أمانة/ بلدية منطقة نجران
مدينة نجران
ص.ب الرمز البريدي
- 3/1 موعد تقديم العطاءات:**
يجب أن تقدم العطاءات في الموعد المحدد بمنصة فرص ولن يقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد، أو يسلم لغير الجهة المحددة أعلاه.
- 3/2 موعد فتح المظاريف:**
الموعد المحدد لفتح المظاريف هو الساعة العاشرة صباحاً حسب اليوم والتاريخ الموضح في الاعلان بمنصة فرص
- 3/3 تقديم العطاء:**
3/6/1 على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة اللازمة، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.
- 3/6/2 في حال حدوث اي خلل في نظام منصة فرص فيجب ترقيم صفحات العطاء ومرفقاته والتوقيع عليها من المستثمر نفسه، أو الشخص المفوض من قبله، وكذلك ختمها بختمه. وإذا قدم العطاء من شخص مفوض يجب إرفاق أصل التفويض مصدقاً من الغرفة التجارية ، أو مصحوباً بوكالة شرعية.
- تقدم العطاءات عن طريق المنافسة الالكترونية ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الكترونياً ويجب على المستثمر تقديم نسخه مطبوعة من العطاء وكراسة الشروط والمواصفات والضمان البنكي في ظرف مختوم في اخر يوم لتقديم العطاء
- علماً بأن الاصل في تقديم العطاء هو الكترونياً ولا يعتد بغيره**
- 3/6/3 في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الالكترونية لاسباب فنية يقدم العطاء في يوم وموعد ومكان فتح المظاريف المعلن عنه داخل ظرف مختوم بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج اسم المنافسة واسم المستثمر وعنوانه وارقام هواتفه ورقم الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة .
- 3/5 كتابة الأسعار:**
يجب على المستثمر عند إعداد عطائه أن يراعى ما يلي :

- 3/7/1 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.
- 3/7/2 تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابةً (حروفاً) بالريال السعودي.
- 3/7/3 لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، أو تصحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه وختمه.

3/6 مدة سريان العطاء:

مدة سريان العطاء (90 يوماً) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وللأمانة/ البلدية 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.

الضمان:

3/9/1 يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل قيمة 25 % من قيمة إيجار سنة واحدة، ويقدم في شكل خطاب ضمان من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي، وأن يكون غير مشروط، وغير قابل للإلغاء، وأن يكون واجب الدفع عند أول طلب من الأمانة أو البلدية، دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي، كما يجب أن يكون خطاب الضمان سارياً لمدة لا تقل عن 90 يوم من تاريخ فتح المظاريف، وقابلًا للتמיד عند الحاجة.

3/9/2 يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان، أو تكون قيمة الضمان به أقل من قيمة 25 % من قيمة الإيجار السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد.

3/7 موعد الإفراج عن الضمان:

يرد الضمان لأصحاب العطاءات غير المقبولة فور البت في المزايدة، ويرد لأصحاب العطاءات المقبولة بعد صدور قرار الترسية.

3/8 مستندات العطاء:

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره:

3/11/1 نموذج العطاء والتوقيع عليه من المستثمر، أو ممن يفوضه لذلك، ومختوماً بختمه، مع إثبات تاريخ التوقيع.

3/11/2 توكيل رسمي موثق من الغرفة التجارية، أو وكالة شرعية، وذلك إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء.

وإذا كان المستثمر شركة يجب إرفاق ما يثبت أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء ومرفقاته لديه الصلاحية للتوقيع نيابة عن الشركة.

3/11/3 صورة سارية المفعول من السجل التجاري سكاني للمؤسسات والشركات فقط.

3/11/4 صورة من رخصة الاستثمار الأجنبي إذا كان المستثمر غير سعودي.

3/11/5 خطاب ضمان من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي (وطبقاً للشروط الواردة في البند 9/3 أعلاه).

3/11/6 كراسة الشروط ومواصفات المنافسة وملحقاتها المختومة بختم الأمانة/ البلدية الرسمي، موقعا عليها من المستثمر ومختومة بختمه، تأكيداً لالتزام المستثمر المطلق بما ورد بها، ويجب إرفاق صورة إيصال الدفع الذي تم شراء كراسة الشروط والمواصفات بموجبه.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة جازان
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات

3/11/7 جميع المعلومات والمستندات المقدمة من المستثمرين عن طريق المنافسة
الالكترونية تتمتع بكامل السرية، ولا يمكن لأي طرف أو جهة الاطلاع عليها
سوي في يوم وموعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدي
الامانة



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

4. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

5. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

- 4/1 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/ البلدية في استبعاد العطاء.
- 4/2 الاستفسار حول بيانات المزايدة :**
في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المزايدة، يجب على المستثمر الاستفسار من الأمانة/البلدية خطياً للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطائه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات. وستقوم الأمانة/البلدية بالرد على الاستفسارات كتابة لكل من اشترى كراسة الشروط والمواصفات في موعد أقصاه خمسة أيام قبل فتح المظاريف ، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات شفوية.
- 4/3 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.
- 4/4 في حال طرأ عائق بعد الترسية يحول دون تنفيذ المستثمر للمشروع فإن على الأمانة إعادة ما دفعه المستثمر واتخاذ الإجراءات النظامية لإلغاء المزايدة أو العقد ولا يجوز للبلدية أو الأمانة استبدال الموقع بموقع آخر لأن ذلك يخل بمبدأ العدالة والمساواة بين المتزايدين كما أنه قد يكون وسيلة للالتفاف على النظام حسب تعميم الوزارة رقم 28651 في 1-6-1435 هـ**



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة نجران
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

5. ما يحق للأمانة/ للبلدية والمستثمر
قبل وأثناء فتح المظاريف

6. ما يحق للأمانة / للبلدية والمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

- 5/1 **إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات:**
يجوز للأمانة/ للبلدية 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.
- 5/2 **تأجيل موعد فتح المظاريف:**
يحق للأمانة/ للبلدية تأجيل تاريخ وموعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك، وإذا تقرر ذلك فإن الأمانة/ البلدية ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل كتابة.
- 5/3 **سحب العطاء:**
لا يحق سحب عطاءه قبل موعد فتح المظاريف
- 5/4 **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.
- 5/5 **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.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة نجران
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

6. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

6. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

- 6/1 الترسية والتعاقد:**
- 6/1/1 بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.
- 6/1/2 يتم إخطار من رست عليه المزايدة خلال أسبوع على الأكثر من تاريخ الترسية؛ لمراجعة الأمانة/البلدية 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/البلدية بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.
- 6/1/3 يجوز للأمانة/البلدية 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.
- 6/2 تسليم الموقع:**
- 6/2/1 يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسليم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مباشرة ما لم يكن هناك عائق لدى الأمانة/البلدية يحول دون ذلك، وبشرط ألا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد.
- 6/2/2 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
المطاعم والكافيتريات

7. الاشتراطات العامة

7. اشتراطات العامة

- 7/1 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/البلدية ومع شركة الكهرباء.
- 7/2 البرنامج الزمني للتنفيذ :**
يلتزم المستثمر أن يقدم للبلدية برنامجاً زمنياً للتنفيذ، متضمناً المراحل المختلفة للإنشاء والتجهيز والتشغيل.
- 7/3 الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة :**
يلتزم المستثمر بعدم القيام بالإنشاء والتنفيذ قبل الحصول على الموافقات والتراخيص من الأمانة/البلدية والجهات الأخرى ذات العلاقة.
- 7/4 تنفيذ الأعمال:**
يتعهد المستثمر بإسناد مهمة الإنشاء والتجهيز إلى مقاول توجد لديه عمالة فنية متخصصة عالية الخبرة في تنفيذ مثل هذه الأعمال.
- 7/5 مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر :**
يجب أن يسند المستثمر مهمة الإشراف على التنفيذ إلى جهة استشارية متخصصة توافق عليها الأمانة/البلدية، وتكون مهمة الجهة الاستشارية التأكد من تنفيذ المشروع وفق المواصفات والمخططات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.
- 7/6 حق الأمانة/البلدية في الإشراف :**
- 7/6/1 للأمانة/البلدية الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحله للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- 7/6/2 يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات الأمانة/البلدية فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- 7/6/3 لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصميم إلا بعد موافقة الأمانة/البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة/البلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.
- 7/6/4 يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء بإشعار الأمانة/البلدية، ليقوم مهندس الأمانة/البلدية بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- 7/7 استخدام العقار للغرض المخصص له :**
لا يجوز للمستثمر استخدام العقار لغرض المخصص له في إعلان المزايدة، وأي مخالفة لذلك يترتب عليها فسخ العقد، وسحب العقار من المستثمر.
- 7/8 التاجير 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/البلدية، والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.

موعد سداد الأجرة السنوية:

7/9

تسدد أجرة السنة الأولى عند توقيع العقد، وفي حالة عدم التزام المستثمر بالسداد في الموعد المذكور يتم مصادرة الضمان البنكي المقدم من المستثمر، أما إيجار السنوات التالية، فيتم سدادها في بداية كل سنة إيجارية وبحد أقصى عشرة أيام من بداية السنة الإيجارية.

متطلبات السلامة والأمن:

7/10

يلتزم المستثمر بما يلي:

1. اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص، أو الأعمال، أو الممتلكات العامة والخاصة.
2. عدم شغل الطرق، أو إعاقة الحركة المرورية، وتوفير متطلبات الحماية والسلامة التي تمنع تعرض المارة أو المركبات للحوادث والأضرار.
3. يكون المستثمر مسؤولاً مسؤولية كاملة عن كافة حوادث الوفاة، وإصابات العمل، التي قد تلحق بأي من العمال والموظفين أثناء قيامهم بالعمل، أو تلحق بالمارة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على الأمانة/البلدية أدنى مسؤولية عن ذلك.
4. وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق.
5. وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
6. 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.
7. توفير صندوق للإسعافات الأولية مزودا بالمواد الضرورية للإسعاف، مثل: القطن، والشاش، والأربطة الطبية، والمواد المطهرة، و مواد العناية بالجروح.

إلغاء العقد للمصلحة العامة:

7/11

يحق للأمانة/البلدية 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 / للبلدية بعد انتهاء مدة العقد:

7/12

- 7/12/1 تؤول ملكية المنشآت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى الأمانة/البلدية، وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.
- 7/12/2 قبل انتهاء مدة العقد بثلاثة أشهر تقوم الأمانة/البلدية بإشعار المستثمر بموعد حضوره لتسليم الموقع وما عليه من تجهيزات، وفي حالة عدم حضوره يتم استلام الموقع غيابياً، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسؤولية على الأمانة / البلدية.

- 7/13 أحكام عامة:**
- 7/13/1 جميع المستندات والمخططات ووثائق العطاء المتعلقة بهذه المزايدة هي ملك للأمانة/ للبلدية بمجرد تقديمها.
- 7/13/2 التقويم الهجري هو المعمول به في العقد.
- 7/13/3 ليس لمقدم العطاء الحق في الرجوع إلى الأمانة/ البلدية بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطائه في حالة عدم قبوله.
- 7/11/1 تخضع هذه المزايدة للائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية بموجب الأمر السامي الكريم رقم 40152 في 1441/06/29 هـ القاضي بالموافقة على تحديث للائحة التصرف بالعقارات وتعليماتها التنفيذية الصادرة برقم 38313/ب/3 في 1423/9/24 هـ.
- 7/11/2 يلتزم المستثمر بسداد ضريبة القيمة المضافة للأمانة محسوبة على النسبة المقررة من إجمالي الإيجار السنوي الذي يتم إبرام العقد الاستثماري عليه ويتم تحديد نسبة ضريبة القيمة المضافة حسب الأنظمة والتعليمات المعمول بها في هذا الشأن وما تقرره الجهات المعنية بالمملكة العربية السعودية، ويتم سدادها في وقت سداد الإيجار السنوي وفي حال التأخير يتم إتخاذ ذات الإجراءات الخاصة بالتأخير في سداد الإيجار السنوي حسب بنود العقد



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

8. الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل

8. الاشتراطات الخاصة واشترطات التشغيل

- 8/1 مدة العقد :**
مدة العقد (15 سنوات) (خمس عشرة سنة هجرية) تبدأ من تاريخ تسلم المستثمر للعقار من الأمانة/البلدية
- 8/2 فترة التجهيز والإنشاء:**
يمنح المستثمر فترة (18 شهراً) بنسبة 10% من مدة العقد للتجهيز ، وتكون هذه الفترة غير مدفوعة الأجرة، وفي حالة عدم قيام المستثمر بالبدء في تنفيذ المشروع خلال الفترة الزمنية المسموح بها للتجهيز والإنشاء يتم فسخ العقد.
- 8/3 التجهيزات:**
يلتزم المستثمر بما يلي:
- 8/3/1 توفير عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (الأولية أو المعدة للتقديم) وتخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.
- 8/3/2 أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمو متر) يكون مثبتاً خارجها في مكان يسهل قراءته.
- 8/3/3 يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- 8/3/4 توفير عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منه عن 120 لتراً.
- 8/3/5 توفير صواعق كهربائية للحشرات بمعدل صاعق 60 سم لكل 50 متراً مربعاً من مساحة الأرض، مع مراعاة عدم وضع الصواعق في أماكن التجهيز والتحضير.
- 8/3/6 تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ، ومن مواد غير قابلة للصدأ، كما يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر، أو من أي معدن يدخل في تركيبها أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والأنثيمون.
- 8/3/7 استخدام المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ، ويمنع استخدام مواقد الديزل.
- 8/3/8 في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب أو الشوايات تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن 50 سم، وترتفع عن أسطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل، مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان.
- 8/3/9 تبنى الأفران من الطوب الحراري، ولا تكون ملاصقة لجدران المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحوائط المجاورة.
- 8/4 مواقف السيارات:**
في حال الإنشاء فقط : يراعي المستثمر توفير موقف سيارة لكل 15 متراً مربعاً من إجمالي مساحة طوابق المطعم، ويفضل أن تكون المواقف سطحية مجمعة ذات علاقة مباشرة بالمطعم.

- 8/5 حدود مزاولة النشاط:**
يلتزم المستثمر بإعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية داخل المطعم /الكافتيريا، ويمنع منعاً باتاً مزاولة النشاط خارج حدود المطعم /الكافتيريا.
- 8/6 الالتزام بالاشتراطات الصحية:**
يلتزم المستثمر في تشغيله للمطعم / للكافتيريا بالاشتراطات الصحية، التي تضعها الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والمتعلقة بالمواد الأولية المستخدمة، وطريقة تجهيز المواد الغذائية، وتقديمها ، وتداولها، وحفظها.
- 8/7 شروط النظافة:**
- 8/7/1 يلتزم المستثمر بالعناية بنظافة جميع أقسام المطعم/الكافتيريا، ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة، وأن يتم استخدام المنظفات الصناعية المناسبة.
- 8/7/2 يجب على المستثمر وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة في أماكن الاستلام، وإعداد وتجهيز الأغذية، والمستودعات، ودورات المياه، وبحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم، وعليهم التقيد بها.
- 8/7/3 العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات الواردة.
- 8/7/4 تجميع النفايات والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك، أو بواسطة المتعهد إن وجد.
- 8/8 الصيانة:**
يلتزم المستثمر بما يلي:
- 8/8/1 إجراء صيانة دورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.
- 8/8/2 تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.
- 8/8/3 التأكد من عدم وجود تسريب أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل، حتى لا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.
- 8/9 العاملون:**
- 8/9/1 يجب على المستثمر أن يلتزم بما يلي:
1. حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
 2. تحصين جميع العاملين ضد التيفود والحمى الشوكية، وأي تحصينات أخرى تراها الجهة المختصة.
 3. إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية، أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية، أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معد.
 4. إبلاغ الجهات المختصة في حال ظهور أي من الأمراض المعدية على عامل لديه.
 5. 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.

6. أن يكون جميع العاملين حسنى المظهر، والتأكيد عليهم بنظافة أبدانهم، وغسل أيديهم بالمطهرات المصرح باستخدامها قبل تحضير المشروبات وخاصة بعد الخروج من دورات المياه، وكذلك العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
7. ارتداء العمال زي موحد نظيف وقت العمل مع غطاء للرأس، ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض، وحفظه في أماكن خاصة.
8. ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.
9. الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.
- 8/9/2 يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.
- 8/9/3 يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة

8/10

الالتزام باشتراطات لوائح البلدية:

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

على المستثمر ان يتقدم بتصميم متكامل لمشروعه الاستثماري لاعتماده من وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات قبل الشروع في التنفيذ



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

9. الاشتراطات الفنية

9. الاشتراطات الفنية

- 9/1 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/ البلدية فيما يتعلق بجميع التفاصيل المتعلقة بهذا المشروع.
يجب أن يتوافر في المبنى الاشتراطات التالية:
- 9/2/1 اشتراطات التصميم والبناء :**
- 9/2/1/1** يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.
- 9/2/1/2** يكون البناء خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- 9/2/2 مواد البناء:**
- 9/2/2/1** 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.
- 9/2/2/2** يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- 9/2/3 الأرضيات:**
- 9/2/3/1** تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- 9/2/3/2** تكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- 9/2/3/3** تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل، أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.
- 9/2/3/4** تكون أرضية صالة الطعام من الرخام أو السيراميك، أو الفينيل، أو تكون مغطاة بالسجاد أو الموكيت.
- 9/2/4 الجدران:**
- 9/2/4/1** تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مائله من حيث الجودة أو المظهر.
- 9/2/4/2** تكسى جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية، والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة بالبلاط القيشاني أو السيراميك فاتح اللون إلى السقف.
- 9/2/4/3** تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية 45 درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.

الأسقف:	9/2/5
تدهن بطلاء زيتي مناسب , فاتح اللون , أملس, سهل التنظيف, يمنع تراكم الملوثات والقاذورات, ويقلل من تكاثف الأبخرة, ونمو الميكروبات والفطريات.	9/2/5/1
يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسيل والمستودعات, ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.	9/2/5/2
الأبواب والنوافذ:	9/2/6
تزود الواجهة بباب مناسب أو أكثر للمرتادين , ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات.	9/2/6/1
تكون أبواب المطبخ من الألمنيوم والزجاج حتى تكون غير منفذة للماء, وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.	9/2/6/2
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.	9/2/6/3
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.	9/2/6/4
الإضاءة:	9/2/7
تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية), ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.	9/2/7/1
تتناسب الإضاءة بصالة الطعام مع ديكور المكان ودرجة تزويدها بوحدة إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.	9/2/7/2
التهوية:	9/2/8
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.	9/2/8/1
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.	9/2/8/2

9/2 أقسام وعناصر المطعم /الكافتيريا:
9/3/1 أقسام وعناصر المطعم:

يجب ألا تقل مساحة المطعم بجميع عناصره عن 63 متراً مربعاً ، ويقسم إلى الأقسام التالية:

1. مكان التحضير والغسيل: يجب ألا تقل مساحته عن 9 م² (تسعة أمتار مربعة)، ويجب الفصل بينه وبين المطبخ.
2. المطبخ: يجب ألا تقل مساحته عن 15 م² (خمس عشرة متراً مربعاً) وأن يكون جيد التهوية، ومنفصلاً عن صالة الطعام.
3. صالة الطعام:

- يجب ألا تقل مساحتها عن 30 متراً مربعاً.
- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن 1،5م (متر ونصف) كما يمكن أن تكون مقسمة إلى جلسات عربية.

4. دورات المياه والمغاسل: يجب أن تكون منفصلة عن صالة الطعام

5. المستودع: يجب ألا تقل مساحته عن 9 م² (تسعة أمتار مربعة)

أقسام وعناصر الكافتيريا:

9/3/2

تنقسم الكافتيريا إلى الأقسام التالية:

1. مكان التجهيز والإعداد: لا تقل مساحته عن 9 أمتار مربعة (تسعة أمتار مربعة) ويكون منفصلاً عن بقية أجزاء الكافتيريا، وبه نافذة للخدمة.

2. 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

التوصيلات الكهربائية

9/3

يجب توافر الاشتراطات التالية:

9/4/1 تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

9/4/2 أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.

9/4/3 تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

9/4/4 تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.

9/4/5 تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث

خامة التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.

9/4/6 تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر

الصعق الكهربائي.

9/4/7 تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد

الانفجار.

9/4/8 يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى

15 أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من 15 أمبير) على أن تكون دوائر

القوى مستقلة.

9/4 المورد المائي:

- يجب أن يكون المورد المائي آمناً ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:
- 9/5/1 تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الأدمي بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.
- 9/5/2 يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن، ليسهل تنظيفه، ومصنوعاً إما من الفايبرجلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن غير القابل للصدأ أو البلاستيك، ومطابقة للاشتراطات الصحية.

9/5 دورات المياه:

- 9/6/1 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 1،2 متر مربع.
- 9/6/2 في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.
- 9/6/3 يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه مباشرة.
- 9/6/4 يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- 9/6/5 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.

9/6 الصرف الصحي:

- يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:
- 9/7/1 يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي العمومية، وإن لم توجد فيتم التصريف إلى خزان صرف (ببارة) 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.
- 9/7/2 لا يقام خزان الصرف (الببارة) تحت أرضية المطعم/ الكافتيريا أو مبانيه، وإنما يجب أن يكون خارج المبنى، ويتم تفريغه كلما اقتضت الحاجة ذلك.
- 9/7/3 يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام
- 9/7/4 يجب ألا يكون هناك أعمدة (مواسير) سقوط أو معدات صرف أو أكواع مراحيض بداخل المطعم.
- 9/7/5 يجب فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي بحيث يكون تصريف مواسير أماكن التشغيل إلى خارج المطعم/ الكافتيريا مباشرة.
- 9/7/6 يكون مستوى أرضية المطعم/ الكافتيريا أعلى من منسوب مستوى الشارع مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة نجران
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات

9/7 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.



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

10. الغرامات والجزاءات

10. الغرامات والجزاءات

يلتزم المستثمر بإنشاء وتشغيل وصيانة وإدارة المطعم/ الكافيتريا وفقاً للشروط والمواصفات التي تقتضي 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 218 بتاريخ 1423/8/6هـ، 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
1	تشغيل عمال ليس لديهم شهادات صحية أو لديهم شهادات صحية منتهية	500	500	غرامة مقطوعة عن كل عامل مع إبعاده عن العمل إلى حين حصوله على شهادة صحية، وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 1/2/7/1
2	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية، أو بهم جروح أو بثور	1000	2000	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 2/2/7/1
3	تدني مستوى النظافة الشخصية	300	500	غرامة مقطوعة عن كل عامل وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 3/2/7/1
4	تدني مستوى النظافة العامة	200	500		لائحة الغرامات والجزاءات مادة 1/5/7/1
5	إلقاء المخلفات في غير الأماكن المخصصة لها	1000	5000		لائحة الغرامات والجزاءات مادة 3/1/1 ب
6	تسرب المياه في الشوارع	200	1000		لائحة الغرامات والجزاءات مادة 2/1/1 ب

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
7	مخالفات المبنى	500	1000	تضاعف العقوبة ويغلق المطعم مدة لا تتجاوز ثلاثة أيام عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 1/1/7/1
8	مخالفات التجهيزات	500	2000	تضاعف العقوبة ويغلق المطعم مدة لا تتجاوز أسبوع عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 2/1/7/1
9	استخدام مواد أولية غير مسموح بها	10 000	20 000		لائحة الغرامات والجزاءات مادة 1/3/7/1

10	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية	10 000	20 000	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 2/3/7/1
11	استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد	5000	10 000	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 3/3/7/1
12	مخالفة شروط التعبئة والنقل والتخزين	1000	2000	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 5/3/7/1
13	تداول المواد الغذائية بطريقة غير صحيحة داخل المحل	1000	2000	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 7/3/7/1
14	سوء حفظ المواد الأولية	1000	2000	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 6/3/7/1
15	عرض مواد غذائية أو مشروبات محضرة من اليوم السابق أو تقديمها أو تخزينها	2000	5000	مع إتلافها وعند تكرار المخالفة تضاعف العقوبة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 10/3/7/1
16	عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لهل	2000	5000	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 11/3/7/1

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
17	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر	2000	5000	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 12/3/7/1
18	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولاً بأول	100	200		لائحة الغرامات والجزاءات مادة 3/5/7/1
19	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	500	1000	تضاعف العقوبة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة 4/8/1



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان
أمانة منطقة نجران
وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

11. المرفقات "الملاحق"

11/1. نموذج عطاء يقدم في مزايده بالظرف المختوم (نموذج 6 / 7)

المحترم.

سعادة رئيس بلدية:

إشارة إلي إعلانكم المنشور بالصحف بتاريخ / / 14 هـ المتضمن رغبتكم تأجير موقع في مدينة..... بغرض استثماره **انشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومقهى بمنته الملك فهد**

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

والتزامي بدفع ضريبة القيمة المضافة والتي تمثل 15% من قيمة عطائي

وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمان بنكي يعادل 25% من أجرة سنة كاملة 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				
جوال					فاكس				
الرمز					نوع النشاط				
جوال					هاتف				
الرمز					ص.ب				
العنوان:									

الختم الرسمي

الاسم

التوقيع

التاريخ

2/11 المخطط العام للموقع (الرسم الكروكي للموقع)

الموقع العام بالنسبة لنجران



الموقع العام



مخطط جوي للموقع



أمانة نجران
HAJRAN MUNICIPALITY
المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
أمانة منطقة نجران
الإدارة العامة لتنمية الاستثمار

استثمارات البلدية
مطعم



بيان الحدود والأطوال

الاتجاهات	الحدود	الأطوال
الشمال	حديقة	٣٠٠ م
الجنوب	شارع عرض ١٠ متر	٣٠٠ م
الشرق	حديقة	٢٥٠ م
الغرب	حديقة	٢٥٠ م
المساحة	٧٥٠٠ م ^٢	
المحيط	١١٠٠ متر طول	

بيانات الموقع

رقم الطرقي	رقم الرسم
01	مطبخ رسم

الموقع: منتزه الملك فهد

رقم المخطط: _____

رقم القلم: _____

النشاط المقترح: مطعم

أحداثيات الموقع

الركن الشمالي الشرقي	الركن الشمالي الغربي
E=415162.333 N=1934146.839	E=415132.747 N=1934141.872
الركن الجنوبي الشرقي	الركن الجنوبي الغربي
E=415166.409 N=1934122.173	E=415136.824 N=1934117.207

أعضاء اللجنة

الاسم	الجهة
١	
٢	
٣	

ملاحظات

تصميم وإعداد

4/11 إقرار من المستثمر

يقر المستثمر بما يلي:

1. اطلع على كراسة الشروط ومواصفات ومرفقاتها وأنه ملتزم بما جاء بها.
2. اطلع على جميع النظم واللوائح السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المزايدة وعلى وجه خاص:

(أ) **لائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية بموجب الأمر السامي الكريم رقم 40152 في 1441/06/29 هـ القاضي بالموافقة على تحديث لائحة التصرف بالعقارات وتعليماتها التنفيذية الصادرة برقم 38313/ب/3 في 1423/9/24 هـ.**

- (ب) **لائحة المطاعم الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.**
- (ج) **لائحة الكافيتريات الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان..**
- (د) **لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان.**
3. عاين موقع المطعم المعروض للتأجير معاينة نافية للجهالة.

الختم

التوقيع