



بوابة الاستثمار في المدن السعودية  
FURAS | Saudi Cities Investment Gate



أمانة المنطقة الشرقية  
وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات

وزارة البلديات والإسكان  
Ministry of Municipalities and Housing



## كراسة الشروط والمواصفات ترميم وتشغيل وتطوير وصيانة كافتيريا (كوفي شوب)

على القطعة رقم (٦٤٠٦٦) والمخطط رقم (٩٩٩٨)

### كورنيش الخبر

بمساحة (١٠٠ م٢)

رقم الفرصة (.....) لعام: ١٤٤٦ هـ

يقدم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة بأحدى الطرق الآتية :

- عن طريق الموقع الإلكتروني [Furas.momra.gov.sa](http://Furas.momra.gov.sa)
- عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص".
- لن يقبل أي عطاء لم يتم تقديمها إلكترونياً.

وفي حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية فيقدم العطاء عن طريق الظرف المختوم باليد في موعد و تاريخ فتح المظاريف المعلن عنه شريطة تقديم ما يثبت وجود مشكلة فنية أثناء التقديم على المنافسة الإلكترونية .



الصفحة	المحتويات	
٤	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة	م
٥	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات	أ
٦	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المنافسة حتى إيجار السنة الأولى	ب
٨	مقدمة	ج
٩	وصف الموقع	١
١٠	اشتراطات دخول المنافسة والتقديم	٢
١٠	١ / ٣ من يحق له دخول المنافسة	٣
١٠	لغة العطاء	
١٠	٣ / ٣ مكان تقديم العطاءات	
١٠	٤ / ٣ موعد تقديم العطاءات وفتح المظاريف	
١١	٥ / ٣ تقديم العطاء	
١١	٦ / ٣ كتابة الأسعار	
١١	٧ / ٣ مدة سريان العطاء	
١٢	٨ / ٣ الضمان	
١٢	٩ / ٣ موعد الإفراج عن الضمان	
١٢	١٠ / ٣ مستندات العطاء	
١٣	١١ / ٣ سرية المعلومات	
١٤	٤ واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	
١٤	١ / ٤ دراسة الشروط الواردة بالكراسة	
١٤	٢ / ٤ الاستفسار حول بيانات المنافسة	
١٤	٣ / ٤ معاينة الموقع	
١٥	٥ ما يحق للأمانة وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	
١٥	١ / ٥ إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات	
١٥	٢ / ٥ تأجيل موعد فتح المظاريف	
١٥	٣ / ٥ سحب العطاء	
١٥	٤ / ٥ تعديل العطاء	
١٥	٥ / ٥ حضور جلسة فتح المظاريف	
١٦	٦ الترسية والتعاقد وتسليم الموقع	
١٦	١ / ٦ الترسية والتعاقد	
١٦	٢ / ٦ تسليم الموقع	
١٧	٧ الاشتراطات العامة	
١٧	١ / ٧ توصيل الخدمات للموقع	
١٧	٢ / ٧ البرنامج الزمني للتنفيذ	
١٧	٣ / ٧ تنفيذ الاعمال	
١٧	٤ / ٧ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	
١٨	٥ / ٧ استخدام الموقع للغرض المخصص له	
١٨	٦ / ٧ التأجير من الباطن أو التنازل عن العقد	
١٨	٧ / ٧ موعد سداد الأجراة السنوية	



١٩	ضريبة القيمة المضافة	٨ / ٧
١٩	إلغاء العقد للمصلحة العامة	٩ / ٧
١٩	متطلبات الأمن والسلامة	١٠ / ٧
٢٠	تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للأمانة بعد انتهاء مدة العقد	١١ / ٧
٢٠	أحكام عامة	١٢ / ٧
٢١	<b>الاشتراطات الخاصة</b>	<b>٨</b>
٢١	مدة العقد	١ / ٨
٢١	فترة التجهيز والإنشاء	٢ / ٨
٢١	النشاط الاستثماري المسموح به	٣ / ٨
٢١	التجهيزات	٤ / ٨
٢٢	حدود مزاولة النشاط	٥ / ٨
٢٢	العاملون بالمشروع	٦ / ٨
٢٣	اشتراطات التشغيل والصيانة	٧ / ٨
٢٥	اللوحات الإعلانية	٨ / ٨
٢٥	الاشتراطات واللوائح البلدية والصحية	٩ / ٨
٢٥	أعمال التجديد للمشروع	١٠ / ٨
٢٦	<b>الاشتراطات الأمنية</b>	<b>١١ / ٨</b>
٢٦	متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة	١٢ / ٨
٢٦	متطلبات الاستدامة وكفاءة الطاقة	١٣ / ٨
٢٦	تأمين إسعافات أولية	١٤ / ٨
٢٧	الدراسة التحليلية للتأثيرات المروية	١٥ / ٨
٢٧	الغرامات والجزاءات البلدية	١٦ / ٨
٢٨	<b>الاشتراطات الفنية</b>	<b>٩</b>
٢٨	كود البناء السعودي ودليل اشتراطات البناء	١ / ٩
٢٧	اشتراطات المبني	٢ / ٩
٣١	أقسام وعناصر الكافية	٣ / ٩
٣٢	التوصليات الكهربائية	٤ / ٩
٣٢	المورد المائي	٥ / ٩
٣٣	الصرف الصحي	٦ / ٩
٣٣	اشتراطات الأمان والسلامة	٧ / ٩
٣٤	مكائن الخدمة الذاتية	٨ / ٩
٣٧	مواصفات المواد وجودة التنفيذ	٩ / ٩
٣٨	<b>المرفقات</b>	<b>١٠</b>
٣٨	نموذج العطاء	١ / ١٠
٣٩	المخطط العام للموقع	٢ / ١٠
٤٠	كرولي الموقع	٣ / ١٠
٤١	محضر تسلیم العقار	٤ / ١٠
٤٢	إقرار من المستثمر	٥ / ١٠



## أ. قائمة تدقيق مقدمي 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 يفوظه ويكتب عليه اسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس، في الموعد والمكان المعلن عنه لفتح المظاريف مع إرفاق صورة الضمان البنكي في الموقع الإلكتروني المشار إليه.

المستند	م	هل موقع؟ هل مرفق؟
١		نموذج العطاء موقع من المستثمر.
٢		تفويض أو توكيل داخل بوابة فرص (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرافقاته شخص غير مقدم العطاء).
٣		تفويض أو توكيل داخل بوابة فرص (إثبات أن المسئول عن المؤسسة أو وكيلها الذي وقع على العطاء لديه الصلاحية للتوقيع).
٤		صورة سارية المفعول من السجل التجاري.
٥		صورة اثبات العنوان الوطني.
٦		خطاب ضمان بنكي من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي ساري المفعول لمدة لا تقل عن (٩٠) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وأن يكون بقيمة لا تقل عن (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي.
٧		صورة شهادة من هيئة الزكاة والضريبة والجمارك سارية المفعول.
٨		سجل تجاري مع إرفاق الأنشطة التجارية المسموحة في السجل.
٩		صورة من شهادة الاشتراك بالغرفة التجارية سارية المفعول.
١٠		صورة من الشهادة الصادرة من مكتب التأمينات الاجتماعية.
١١		صورة من شهادة الالتزام بالسعودية.
١٢		كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها موقعة من المستثمر.
١٣		الرقم الضريبي للمنشأة

ملحوظة: يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان البنكي، أو تكون قيمة الضمان به أقل من ٢٥٪ من قيمة العطاء السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر، أو أن يكون ساري لمدة أقل من (٩٠) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد. ويحق للمجلس طلب تمديد الضمان البنكي الذي يقل عن (٩٠) تسعين يوماً للمتقدم الأعلى سعراً.



## ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشروع	هو المشروع المراد إنشاؤه وتشغيله وصيانته من قبل المستثمر حسب النشاط المحدد (ترميم وتشغيل وتطوير وصيانة كافيتريا (كوفي شوب) على القطعة رقم ٦٠٤٠٦٦) بالخطط رقم (٩٩٩٨) بكورنيش الخبر).
العقار	هو الأرض العائد ملكيته للأمانة والتي يقام عليه النشاط المحدد.
الوزارة	وزارة البلديات والإسكان.
الأمانة	أمانة المنطقة الشرقية.
الوكالة	وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات.
الجهات ذات العلاقة	جميع الجهات التي لها علاقة بالمشروع من الناحية التنظيمية والفنية والرقابية وما في حكمها.
المستثمر	الشخص ذو الصفة الطبيعية أو الاعتبارية الذي يحق له ممارسة أنواع النشاط التجاري والاستثماري بموجب الأنظمة واللوائح ذات العلاقة.
مقدم العطاء	هو شركة أو مؤسسة مرخصة تزاول نشاط إدارة وتشغيل الأنشطة التجارية والمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
الكافيتريا	مكان مجهز يُعد فيه الشطائر والوجبات الخفيفة والسريعة التي يمكن إعدادها بسرعة وسهولة كوجبة سريعة وتستهلك معظمها طازجة بما فيها السنديونيات و يقدم المشروبات الساخنة والباردة.
المشروبات الساخنة	المشروبات المُحضرة من محلول سكري (سكر + ماء ساخن) مضافة إليه واحد أو أكثر من المواد التالية (شاي - قهوة - حليب ....).
المثلجات الغذائية	منتجات محلاه يتم تحضيرها بالتجفيف خلال التقليب لخلط مبستر من مستحلب الدهن والبروتين مع مكونات ومواد أخرى (مثلجات قشديه مثلجات حليبية....).
صحة الغذاء	اتباع الأساليب الضرورية للتأكد من سلامة الغذاء من الناحية الصحية.
سلامة الغذاء	مأمونية الغذاء وخلوه من أي مصدر خطر، أو مضر خلال مراحل السلسلة الغذائية إلى أن يصل إلى المستهلك.
صلاحية الغذاء	ضمان أن يكون الغذاء محفوظاً بكامل خواصه الظاهرية والحسية من تاريخ إنتاجه وحتى تاريخ انتهاءه، ويكون مقبولاً للاستهلاك الآدمي.



درجة تميز الغذاء أو خصائصه الالازمة لتلبية حاجة المستهلك وترغيبه فيه أو جعله مقبولاً لديه، أو التي تتحقق متطلبات المواصفات القياسية أو القواعد الفنية للجودة التي تعتمدتها الهيئة.	<b>جودة الغذاء</b>
أي تغير يحدث في الغذاء ويؤثر على خواصه، مما يؤدي إلى رفضه من قبل المستهلك أو استبعاده من قبل الجهات الرقابية لعدم مطابقته للمواصفات الخاصة بشرط جودة وسلامة الغذاء.	<b>فساد الغذاء</b>
عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح أو معدات الغذاء وغيرها، باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.	<b>التطهير</b>
القضاء على جميع أشكال الحياة الميكروبية بما فيها الأبواغ البكتيرية باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.	<b>التعقيم</b>
مجموعة الضوابط الواجب توافرها في المنشآت الغذائية التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية.	<b>الاشتراطات الصحية</b>
الاحتياجات الالازمة للمنشأة والتي تتلاءم وطبيعة نشاطها لزاولة عملها.	<b>التجهيزات</b>
الأواني والألات والأدوات والسلع التي تستخدم في إعداد الطعام.	<b>المعدات</b>
وحدات مصنعة وفقاً لشروط الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس والجودة مجهزة لإعداد وتقديم (المشروبات – الوجبات الغذائية – المنتجات الصحية) وتعبئتها في عبوات مختلفة في الأنواع بعرض التداول والاستهلاك.	<b>مكونات الخدمة الذاتية الغذائية والصحية</b>
المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والهيئة العامة للفضاء والدواء.	<b>المواصفات القياسية السعودية</b>
فتح المجال للمنافسة بين المستثمرين لاستثمار العقارات البلدية والخدمات المرتبطة بها عن طريق الإعلان وفق أحكام لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بالأمر السامي الكريم رقم (٤٠١٥٢) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/٢٩ هـ، والتعليمات التنفيذية لها وجميع التعليمات والقرارات والأوامر ذات الصلة.	<b>المنافسة العامة</b>
تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق الموقع الإلكتروني Furas.momra.gov.sa أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية " فرص".	<b>المنافسة الالكترونية</b>
كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.	<b>الكراسة</b>



## جـ. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المنافسة حتى إيجار السنة الأولى

البيان	التاريخ المحدد	التاريخ
تاريخ الإعلان	التاريخ الذي تم فيه النشر	
آخر ميعاد لتقديم العطاءات	كما هو محدد في الإعلان وببوابة الاستثمار في المدن السعودية فرص (مراجعة التمديد)	
موعد فتح المظاريف	كما هو محدد في الإعلان وببوابة الاستثمار في المدن السعودية فرص (مراجعة التمديد)	
إعلان نتيجة المنافسة	تحدها الأمانة	
موعد الإخطار بالترسية	تحدها الأمانة	
تاريخ توقيع العقد من ترسو عليه المنافسة	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار الأمانة للمستثمر براجعتها، فإن لم يراجع يرسل له إشعار نهائي، ويعطي مهلة إضافية خمسة عشر يوماً.	
تاریخ تسليم العقار	خلال شهر من توقيع العقد	
بداية سريان مدة العقد	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.	
موعد سداد أجرة السنة الأولى	عند توقيع العقد	



## ١. مقدمة

ترغب أمانة المنطقة الشرقية في طرح منافسة عامة على المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية وذلك ترميم وتشغيل وتطوير وصيانة كافيتيريا (كوفي شوب) على القطعة رقم (٦٠٤٠٦٦) بالمخطط رقم (٩٩٩٨) بكورنيش الخبر، على أن يكون البناء من مواد قابلة للفك وإعادة التركيب، ووفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ومرااعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المنافسة.

وتهيب الأمانة بالمستثمرين القراءة المتأنية والدقيقة للكراسة للتعرف على الاشتراطات والمواصفات الفنية، والجوانب القانونية، والتزامات المستثمر، بما يمكنه من تقديم عطاء مدروس يتيح له الفوز بالفرصة الاستثمارية المتاحة، ويحقق للأمانة أهدافها.

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

- التوجه إلى الوكالة المذكورة أدناه بالأمانة وتقديم الاستفسار مكتوباً:
- وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات - الدمام - شارع الملك عبد العزيز.
- ص.ب: (٢٨٧٠) الرمز البريدي: (٣١٤٦) تليفون: (٠١٣٨٣٤١٠٠٠) فاكس: (٠١٣٨٣٣٩٩٧٧).
- أو مركز التميز الاستثماري: واتس (٥٠٠٣٩٨٥٥٢) +٩٦٦ - ايميل ([Innovation@eamana.gov.sa](mailto:Innovation@eamana.gov.sa))
- أو من خلال الموقع الإلكتروني [Furas.momra.gov.sa](http://Furas.momra.gov.sa)
- أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية " فرص "



## ٢. وصف العقار

كافيتيريا (كوفي شوب)				النشاط
٩٩٩٨	رقم المخطط	٦٠٤٠٦	رقم القطعة	بيانات الموقع
كورنيش الخبر	اسم الحي	الخبر	اسم البلدية	
(١٠٠ م٢) (مائة متر مربع تقريباً)				مساحة الموقع
مبني قائم				نوع الموقع:
منطقة خضراء بطول ١٠م	شرقاً	منطقة خضراء بطول ١٠م	شمالاً	الاحداثيات
طريق الكورنيش بطول ١٠م	غرباً	منطقة خضراء بطول ١٠م	جنوباً	
٥٠.٢١٨٩٣٤		٢٦.٢٦٢٤٥٠		

المخطط العام للموقع (كرولي الموقع) مرفق بالبند رقم (٢/١٠)

<https://maps.app.goo.gl/4dZTQSJHWWqA1es68>



- على مقدم العطاء أن يعاين الموقع معاينة تامة نافية للجهالة وأن يقبله كما هو على حاليه وأن يدرس كافة الجوانب الخاصة بالشروط المكانية والتنظيمية للموقع.
- المساحة المذكورة أعلاه تقريبية تخضع للعجز أو الزيادة وفقاً لاستلام الموقع على الطبيعة.
- على المستثمر الالتزام بعدم الاضرار بالطرق والمراافق والبيئة المحيطة بالموقع أو المجاورين أثناء عملية البناء والصيانة للموقع، ويلتزم بإرجاع الشيء إلى أصله وإصلاح أي تلفيات نتيجة عملية البناء وذلك على حسابه الخاص دون تحمل الأمانة أية تكاليف أياً كانت.
- لا يؤثر وجود اشغالات على الموقع من عدمه في تنفيذ الأعمال بل يجب على المستثمر معالجة تلك الاعمال قبل البدء بتنفيذ المشروع وعلى حسابه الخاص والأمانة غير ملزمة بذلك.
- يمكن للمستثمر إضافة مكان الخدمة الذاتية لبيع الوجبات الغذائية والمشروبات بعد الحصول على التراخيص اللازمة من الجهات ذات العلاقة.



## ٣. اشتراطات دخول المنافسة والتقديم

### ١/٣ من يحق له دخول المنافسة:

- ١/١/٣ يحق للشركات والمؤسسات ذات الخبرة والمرخص لهم في مجال إدارة وتشغيل الكافيهات والبوتيكين ومنشآت تقديم الغذاء الدخول في هذه المنافسة ويحق للبلدية استبعاد المستثمر الذي يثبت تعثره في مشروع استثماري بحكم أو قرار نهائي صادر عن جهة قضائية لمدة (ستين) من تاريخ الحكم أو القرار.
- ٢/١/٣ يسري على الشركات والمؤسسات غير السعودية نظام الاستثمار الأجنبي.

### ٢/٣ لغة العطاء:

- ١/٢/٣ لما كانت اللغة العربية هي اللغة الرسمية في المملكة العربية السعودية فعلى مقدم العطاء الالتزام بالتعامل بها في جميع المكاتب المتعلقة بهذا المشروع، بما في ذلك العطاء وجميع مرافقاته، وبياناته ويستثنى من ذلك الكتالوجات الخاصة بالمعدات والأجهزة التي يجوز أن تكون باللغة الإنجليزية.

- ٢/٢/٣ في حال التقدم بمستند بأي لغة أخرى غير العربية يتم ترجمته إلى اللغة العربية عن طريق مقدم العطاء من خلال مكتب ترجمه معتمد ويعتبر النص العربي هو المعمول عليه في حالة الاختلاف أو الالتباس في المضمن.

### ٤/٣ مكان تقديم العطاءات:

تُقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية والمواصفات الكترونياً، وفي حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية، يقدم العطاء في يوم وموعد ومكان فتح المظاريف المعلن عنه في المنافسة الإلكترونية داخل ظرف مختوم بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج اسم المنافسة وأسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة بمقر وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات بمبني الأمانة الرئيسي بحي السلام بالدمام.

■ أمانة المنطقة الشرقية - الدمام - ص.ب: (٢٨٧٠) - الرمز البريدي: (٣١١٤٦)

■ تليفون: (٨٣٤١٠٠٠) - فاكس: (٨٣٣٩٩٧٧)

### ٤/٣ موعد تقديم العطاءات وفتح المظاريف:

يكون موعد تقديم العطاءات وفتح المظاريف حسب الموعد المحدد بالإعلان بالجريدة الرسمية، بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص).



### ٥ / ٣ تقديم العطاء:

- ١ / ٥ / ٣** يقدم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية، ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الإلكترونية.
- ٢ / ٥ / ٣** في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب 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 وأرقام هواتفه ورقم الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة، مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مع مركز الاتصال على الرقم ١٩٩٠٩٩ أو عن طريق البريد الإلكتروني ([inv@momra.gov.sa](mailto:inv@momra.gov.sa)) وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً.
- ٣ / ٥ / ٣** على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة الالزامية، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاته.
- ٤ / ٥ / ٣** يجب ترقيم صفحات العطاء ومرافقاته 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.

### ٦ / ٣ كتابة الأسعار:

يجب على المستثمر عند إعداد عطائه أن يراعي ما يلي:

- ١ / ٦ / ٣** أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات ولا يجوز له إجراء أي تعديل أو ابداء تحفظ عليها أو القيام بشطب بند من بنود المنافسة أو مواصفاتها ويستبعد الطرف المخالف لذلك.
- ٢ / ٦ / ٣** تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابة (حروفاً) بالريال السعودي.
- ٣ / ٦ / ٣** لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، وأي تصحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه وختمه.

### ٧ / ٣ 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، وببقى العطاء نافذ المفعول وغير جائز الرجوع فيه من وقت تقديمها، وحتى نهاية مدة سريان العطاء.



### ٨ / ٣ الضمان:

**١ / ٨ / ٣** يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان البنكي بقيمة لا تقل عن (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي، 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، دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي، كما يجب أن يكون خطاب الضمان سارياً لمدة لا تقل عن (٩٠) تسعين يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وقابلًا للتمديد عند الحاجة.

**٢ / ٨ / ٣** يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان البنكي، أو تكون قيمة الضمان به أقل من (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر أو أن يكون الضمان ساري المفعول لمدة أقل من (٩٠) تسعين يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد، ويحق للجنة طلب تمديد الضمان البنكي الذي يقل عن (٩٠) تسعين يوماً للمتقدم الأعلى سعراً.

### ٩ / ٣ موعد الإفراج عن الضمان:

يرد الضمان لأصحاب العطاءات غير المقبولة فور البت في المنافسة بالترسية على العرض المناسب، كما يرد لصاحب العطاء المقبول فور تسديد أجرة السنة الأولى وتوفيق العقد.

### ١٠ / ٣ مستندات العطاء:

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره:-

**١ / ١٠ / ٣** نموذج العطاء والتوفيق عليه من المستثمر، أو من يفوضه لذلك، مع إثبات تاريخ التوقيع.

**٢ / ١٠ / ٣** تفويض أو توكييل داخل بوابة فرص، وذلك إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرافقاته شخص غير المستثمر.

**٣ / ١٠ / ٣** تفويض أو توكييل داخل بوابة فرص لإثبات أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء ومرافقاته لديه الصلاحية للتوفيق نيابة عن الشركة.

**٤ / ١٠ / ٣** صورة سارية المفعول من السجل التجاري.

**٥ / ١٠ / ٣** صورة من اثبات العنوان الوطني.

**٦ / ١٠ / ٣** خطاب ضمان من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي (وطبقاً لشروط الواردة في البند ٨/٣ أعلاه).

**٧ / ١٠ / ٣** صورة شهادة من هيئة الزكاة والضريبة والجمارك سارية المفعول.

**٨ / ١٠ / ٣** سجل تجاري مع إرفاق الأنشطة التجارية المسموحة في السجل.



- |   |   |
|---|---|
| ٩ / ١٠ / ٣  | صورة من شهادة الاشتراك في الغرفة التجارية سارية المفعول.  |
| ١٠ / ١٠ / ٣   | صورة من الشهادة الصادرة من التأمينات الاجتماعية يثبت فيها أن الشركة/المؤسسة المتقدمة مسجلة في المؤسسة العامة للتأمينات الاجتماعية وأنها قامت بجميع التزاماتها تجاهها أو إرفاق ما يثبت أنها لا تخضع لأحكام هذا النظام. |
| ١١ / ١٠ / ٣   | نسخة من شهادة الالتزام بالسعودية.   |
| ١٢ / ١٠ / ٣   | كراسة الشروط ومواصفات المنافسة وملحقاتها موقعة من المستثمر تأكيداً للالتزام المستثمر المطلق بما ورد بها، وصورة من إيصال سداد شراء كراسة الشروط والمواصفات.  |
| ١٣ / ١٠ / ٣   | الرقم الضريبي للمنشأة.  |
| ١١ / ٣  | <b>سرية المعلومات:</b>  |
| جميع المعلومات والمستندات المقدمة من المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية تتمتع بكامل السرية، ولا يمكن لأي طرف أو جهة الاطلاع عليها سوى في يوم وموعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدى البلدية. |   |



## ٤. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

### ١/٤ دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

على مقدم العطاء دراسة بنود كراسة الشروط والمواصفات الواردة دراسة وافية ودقيقة، وإعداد العرض المالي وفقاً لما تقتضي به هذه الشروط والمواصفات، وعدم الالتزام بذلك يعطي الحق للأمانة في استبعاد العطاء المقدم.

### ٢/٤ 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 تقديمها لعطايه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات. وستقوم الأمانة بالرد على الاستفسارات كتابةً لكل من اشتري كراسة الشروط والمواصفات في موعد أقصاه خمسة أيام قبل فتح المظاريف، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات شفوية، كما يمكن للمستثمر تقديم الاستفسارات عن طريق الموقع الإلكتروني "Furas.momra.gov.sa" أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص"

### ٣/٤ معاينة الموقع:

على المستثمر قبل تقديم عطائه أن يقوم بمعاينة الموقع محل المنافسة معاينة تامة نافية للجهالة، وفق حدوده المعتمدة، وأن يتعرف تعرفاً تاماً على أوضاعه السائدة. ويعتبر المستثمر قد استوفى هذا الشرط بمجرد تقدمه بعطايه، بحيث لا يحق له لاحقاً الادعاء أو الاحتجاج بأية جهة بخصوص الموقع والأعمال المتعلقة به.



## ٥. ما يحق للأمانة للمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

### ١ / ٥ إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات:

يحق للأمانة إلغاء المنافسة قبل فتح المظاريف بعدأخذ موافقة صاحب الصلاحية إذا اقتضت المصلحة العامة ذلك. ويحق لها الإضافة أو الحذف أو التعديل لمضمون أي بند من بنود كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها 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 جزءاً لا يتجزأ من هذه الشروط والمواصفات وملزماً لجميع المتنافسين، ولا يحق لهم الاعتراض على ذلك.

### ٢ / ٥ تأجيل موعد فتح المظاريف:

يحق للأمانة تأجيل تاريخ موعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك، وإذا تقرر ذلك فإن الأمانة ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل كتابة ولها الحق في تأجيل فتح المظاريف في الحالات الطارئة والمفاجأة كالسيول والكوارث الطبيعية والزلزال وغيرها.

### ٣ / ٥ سحب العطاء:

لا يحق لمقدم العطاء سحب عطاءه بعد تقديمها قبل الموعد المحدد لفتح المظاريف.

### ٤ / ٥ تعديل العطاء:

لا يجوز لمقدم العطاء إجراء أي تعديل في عطائه بعد تقديمها، ولن يلتفت إلى أي ادعاء من صاحب العطاء بوجود خطأ في عطائه بعد تقديمها.

### ٥ / ٥ حضور جلسة فتح المظاريف:

يحق للمستثمر أو مندوبيه حضور جلسة فتح المظاريف في الموعد المحدد لذلك، ويجب أن يكون المندوب 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 على الإجراءات التي تقوم بها اللجنة وفقاً للنظام.



## ٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

### ١/٦ الترسية وال التعاقد:

- ١/٦٦ بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها، وتقدم التوصية لصاحب الصلاحية بالترسية أو الإلغاء.
- ٢/٦٦ يتم إخطار من رست عليه المنافسة لمراجعة الأمانة خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ الإخطار لاستكمال الإجراءات، 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.
- ٣/٦٦ يجوز للأمانة بعد أخذ موافقة صاحب الصلاحية ترسية المنافسة على صاحب العطاء الثاني بنفس قيمة العطاء الأول، الذي رست عليه المنافسة إن لم يستكمل الإجراءات خلال المدة المحددة.
- ٤/٦٦ يجوز للأمانة التفاوض مع أصحاب العروض الأعلى إذا تساوى عرضان أو أكثر وكانا أعلى العروض، أو إذا اقتربن أعلى العروض بتحفظ أو تحفظات، أو إذا كانت العروض غير مناسبة مالياً.
- ٥/٦٦ في حال طرأ بعد الترسية وجود أي عوائق تحول دون تنفيذ المشروع سيتم إلغاء المنافسة أو العقد وفقاً للإجراءات النظامية وسترد الأمانة للمستثمر قيمة ما سددته من أجرة عند توقيع العقد دون أي تعويض آخر من أي نوع.
- ٦/٦٦ كما يجوز للجنة الاستثمار حسب الصلاحيات المخولة لها بموجب لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم (٤٠١٥٢) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/٢٩ هـ التوصية بإلغاء المنافسة العامة في أي من الحالات الآتية بيانها:
- الأولى:** إذا اقتضت المصلحة العامة وقف التصرف في العقار.
  - الثانية:** إذا تبين للجنة أن جميع العروض المقدمة غير مناسبة.
  - الثالثة:** إذا لم يتوصل إلى نتيجة عن طريق المفاوضة مع المتنافسين.
- ٦/٦ تسليم الموقع:**
- ١/٦٦ يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسلم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مباشرة وبشرط لا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد ما لم يكن هناك عائق لدى الأمانة يحول دون ذلك.
- ٢/٦٦ في حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسلم الموقع تقوم الأمانة بإرسال إشعار خطى للمستثمر على عنوانه المسجل في نموذج العطاء المقدم، وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار مالم توجد عوائق تمنع تسليم الموقع من قبل الأمانة.



## ٧. الاشتراطات العامة

### ١/٧ توصيل الخدمات للموقع:

يتولى المستثمر توصيل الخدمات (كهرباء، مياه، صرف صحي، هاتف ..... وغيرها) للموقع على مسؤوليته الخاصة، ويتحمل كافة التكاليف والرسوم المرتبطة بذلك، كما يتحمل تكاليف استهلاك الكهرباء، وعلى المستثمر أن ينسق في ذلك مع الإدارة المعنية بالأمانة والجهات ذات الصلة.

### ٢/٧ البرنامج الزمني للتنفيذ:

يلتزم المستثمر أن يقدم للأمانة برنامجاً زمنياً للتنفيذ، متضمناً المراحل المختلفة للإنشاء والتشغيل الخاصة بالموقع محل المنافسة وفقاً للمخططات والمواصفات المعتمدة من الأمانة، ويجب عليه الالتزام بالحصول على الموافقات والترخيصات اللازمة من الجهات ذات العلاقة، ويجب أن تكون التصاميم حديثة وتناسب مع أهمية الموقع وطابعه العمراني.

### ٣/٧ تنفيذ الأعمال: يلتزم المستثمر بما يلي:

١/٣/٧ أن يسند مهمة تنفيذ المشروع إلى إحدى شركات أو مؤسسات المقاولات المتخصصة والتي لديها خبرة و سابقة أعمال في تنفيذ مثل هذه المشروعات وتلك الأنشطة.

٢/٣/٧ أن يقدم شهادات الخبرة السابقة للمقاول معتمدة ومصدقة من الجهات المختصة تثبت حسن تأديته للأعمال التي التزم بها، مع ضرورة إلزام المقاول بشهادة تأمين ضد العيوب الخفية التي قد تظهر في المبني بعد استخدامها، سواء الميكانية منها أو غيرها وذلك وفقاً لقرار مجلس الوزراء رقم (٥٠٩) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٣٩هـ، وتقديم صورة طبق الأصل من الشهادة للأمانة.

### ٤/٧ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ:

١/٤/٧ للأمانة الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحله للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة من الأمانة والترخيص من الجهات ذات العلاقة.

٢/٤/٧ يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات الأمانة فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تركيبه وتنفيذ مخالفًا للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة.

٣/٤/٧ لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصاميم إلا بعد موافقة الأمانة في حالة الموافقة يتبع على المستثمر أن يقدم للأمانة مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.



**٤ / ٤ / ٧** يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء والصيانة والتجهيز للموقع أن يقوم بإشعار الأمانة، ليقوم مهندس الأمانة بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط والمخططات المعتمدة من الأمانة والجهات ذات العلاقة.

**٥ / ٤ / ٧** يكون للأمانة الحق الكامل في التفتيش على الموقع في أي وقت خلال مدة العقد، وذلك بهدف متابعة النشاط الذي يمارسه المستثمر للتأكد من مدى التزامه بتنفيذ بنود العقد والتزامه بالأنظمة والتعليمات واللوائح، كما يلتزم المستثمر بالسماح للشخص المفوض من الأمانة أو الجهات الحكومية الأخرى بالدخول والتفتيش على الكوفي، ويحق للأمانة إلزام المستثمر بعمل تأمين على الموقع بما فيه من منشآت ثابتة ومحركة تكون لازمة لأداء المشروع للدور المنوط به لدى إحدى شركات التأمين الوطنية المعتمدة من قبل وزارة المالية.

#### ٥ / ٧ استخدام الموقع للغرض المخصص له:

لا يجوز للمستثمر استخدام الموقع لغير الغرض المخصص له في إعلان المنافسة وفي حالة رغبة المستثمر تغيير النشاط بسبب تغير أوضاع السوق، وتوافق ذلك مع المصلحة العامة ومصلحة التخطيط، فيعاد تقييم قيمة الاستثمار من قبل لجنة الاستثمار، وفي حال قبول المستثمر لقيمة الاستثمار الجديدة يتم أخذ موافقة الوزير قبل اتخاذ القرار بالسماح بتغيير النشاط، شريطة أن تكون متوافقة مع ضوابط تغير النشاط الصادرة بالعمليم الوزاري رقم (٤٢٠١٠١٢٤) وتاريخ ٢٢/٠٢/١٤٤٣هـ.

#### ٦ / ٧ 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 تقييمها للموقف على أن تطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.

#### ٧ / ٧ موعد سداد الأجرة السنوية:

تُسدد أجرة السنة الأولى عند توقيع العقد، أما إيجار السنوات التالية، فيتم سدادها في بداية كل سنة إيجارية، وبحد أقصى عشرة أيام من بداية السنة الإيجارية وفي حالة عدم السداد يتم اتخاذ الاجراءات النظامية بحق المستثمر كونها قواعد آمرة ومنظمة يجب إتباعها كما جاءت ووفق ما جاءت به المادة السادسة والرابعون "الفصل الرابع" من اللائحة التنفيذية لنظام إيرادات الدولة المعدلة بالقرار الوزاري رقم (٩٠١) وتاريخ ٢٤/٠٢/١٤٣٩هـ، والمفسرة للمادة الثالثة عشر وما بعدها بنظام إيرادات الدولة الصادر بالمرسوم الملكي رقم (٦٨) وتاريخ ١٨/١١/١٤٣١هـ.



## ٨ / ٧ ضريبة القيمة المضافة:

يلتزم المستثمر بسداد قيمة ضريبة القيمة المضافة ويتم تحديد نسبة الضريبة حسب الأنظمة والتعليمات المعمول بها في هذا الشأن وتقرره الجهات المختصة في المملكة العربية السعودية، على أن يكون سدادها في وقت سداد الإيجار السنوي، وفي حال التأخير في سدادها يتم اتخاذ نفس إجراءات التأخير في سداد الإيجار السنوي حسب بنود العقد علماً بأن الأجرة السنوية المقدمة بعطاء المستثمر لا تشمل ضريبة القيمة المضافة.

## ٩ / ٧ إلغاء العقد للمصلحة العامة:

يحق للأمانة لدواعي التخطيط أو للمصلحة العامة فسخ العقد، وفي هذه الحالة يعوض المستثمر حسب الأنظمة المالية المتبعة إذا كان يستحق التعويض وفي حالة طرأ بعد الترسية أي عوائق تحول دون تنفيذ المشروع فإن على الأمانة إعادة ما دفعه المستثمر واتخاذ الإجراءات النظامية لإلغاء المنافسة وفي هذه الحالة يتم تعويض المستثمر إذا كان يستحق التعويض بعد احتساب مدة سنوات انقضاء العقد، وإعادة القيمة الإيجارية المتبقية من تاريخ إلغاء العقد إلى تاريخ انتهاء السنة التعاقدية.

## ١٠ / ٧ متطلبات السلامة والأمن: يلتزم المستثمر بما يلي:

- ١ / ١٠ / ٧ اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات الالزمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص، أو الأعمال، أو الممتلكات العامة والخاصة.
- ٢ / ١٠ / ٧ عدم شغل الطرق، أو إعاقة الحركة المرورية، وتوفير متطلبات الحماية والسلامة التي تمنع تعرض المارة أو المركبات للحوادث والأضرار.
- ٣ / ١٠ / ٧ يكون المستثمر مسؤولاً مسئولية 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 باحتياجات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحدة كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس للأمانة أدنى مسؤولية عن ذلك.
- ٤ / ١٠ / ٧ إلزام العاملين بارتداء وسائل الأمن والسلامة، أثناء القيام بأعمال التنفيذ.
- ٥ / ١٠ / ٧ الالتزام بما ورد بنظام حماية المرافق العامة الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٦٢) وتاريخ ١٤٠٥/١٢/٢٠ وتعديلاته.
- ٦ / ١٠ / ٧ يلتزم المستثمر بعدم الإضرار بالطرق والمرافق والبيئة المحيطة بالموقع (ممارات المشاة ومحيرها) أو المجاورين، وإرجاع الشيء إلى أصله حال حدوث أي تلفيات وسند جوانب الحفر وتأهيلها مع ضرورة الإشراف الهندسي على كافة الأعمال.



## ١١ / ٧ تسلیم الموقع والمنشآت المقامة عليه للأمانة بعد انتهاء مدة العقد:

بعد انتهاء مدة العقد يلتزم المستثمر بتسلیم الموقع للبلدية بحالة جيدة ويتم تسلیم الموقع بموجب محضر يذكر فيه كافة محتويات العقار ويوقع من الطرفين وفي حال وجود أي ملاحظات فللأمانة حق تكليفه بإجراء الإصلاحات اللازمة وإلا قامت بإجرائها بنفسها أو بواسطة من تراه على نفقة المستثمر، كما يحق للأمانة مطالبة المستثمر بالبقاء في الموقع محل العقد لحين الانتهاء من إعادة الطرح والترسيمة على الأزيد مدة التمديد عن سنة بعد تقدير الأجرة من قبل لجنة الاستثمار ، وتعتبر هذه الفترة مستغلة بقيمة إيجارية جديدة يتم تقديرها من قبل لجنة الاستثمار.

## ١٢ / ٧ أحكام عامة:

- ١ / ١٢ / ٧ جميع المستدات ووثائق العطاء المتعلقة بهذه المنافسة هي ملك للأمانة بمجرد تقديمها.
- ٢ / ١٢ / ٧ ليس للمستثمر الحق في الرجوع على الأمانة بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطائه في حالة عدم قبوله.

### ٣ / ١٢ / ٧ تخضع هذه المنافسة للوائح والأنظمة المعمول بها في المملكة على وجه خاص:

- لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي البرقي الكريم رقم (٤٠١٥٢) في ١٤٤١/٠٦/٢٩هـ وتعليماتها التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠٥٦١٨٨٣) وتاريخ ١٤٤١/١٢/٢٢هـ والقرارات والتعاميم ذات الصلة.
- لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥هـ، والقرار الوزاري رقم (٤٢٠٢٤٥٢٦) في ١٤٤٢/٠٣/١٢هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وجدول الجزاءات عن المخالفات البلدية الصادر عام ١٤٤٤هـ - ٢٠٢٣م وما يستجد عليه من تعديلات خلال كامل مدة العقد.
- لائحة الاشتراطات الصحية العامة ل محلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية و محلات ذات العلاقة بالصحة العامة الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعيم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.
- لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعيم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.
- لائحة الاشتراطات الصحية ل محلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعيم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.

- اشتراطات اللوحات التجارية العامة الصادرة بتعيم معالي وزير الشؤون البلدية والقروية والإسكان رقم (١٤٢٠٠٧٩٤٧٥) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٢٦هـ، وما يستجد عليها من تعديلات.

٤ / ١٢ / ٧ يجب أن تكون جميع الخدمات بالموقع باسم المستثمر ويتم تسلیمها للأمانة بعد سداد الفواتير والمستحقات للجهات ذات العلاقة.



## ٨. الاشتراطات الخاصة

١/٨ مدة العقد:

مدة العقد (١٠ سنوات) (عشرة سنوات) تبدأ اعتباراً من تاريخ حضور المستثمر للعقارات، وفي حال تأخر المستثمر عن التوقيع على حضور تسلمه العقار أكثر من شهر من تاريخ توقيع العقد يتم إرسال إشعار خطى للمستثمر على عنوانه، وتحسب مدة العقد من تاريخ هذا الإشعار.

٢/٨ فترة التجهيز والإنشاء:

يمنح المستثمر فترة (٦ شهور) (ستة أشهر) تمثل ما نسبته (٥٪) من أصل مدة العقد للتجهيز والإنشاء، وتكون هذه الفترة غير مدفوعة الأجرة، وإذا لم يكمل المستثمر إنشاء وصيانة المشروع خلال تلك الفترة فعليه – في هذه الحالة – سداد قيمة عطائه المالي عن هذه الفترة.

٣/٨ النشاط الاستثماري المسموح به:

النشاط الاستثماري المسموح به هو (كافيتيريا/ كوفي شوب) ولا يجوز للمستثمر استعمال الموقع في غير هذا النشاط، ويمكن للمستثمر إضافة مكان الخدمة الذاتية لتقديم المشروبات والوجبات الغذائية.

يجب على المستثمر الحصول الموافقات والتصاريح التالية:

- أخذ التصاريح من المديرية العامة للدفاع المدني.
- أخذ الموافقات من الجهات المختصة وكافة الجهات ذات العلاقة.

٤/٨ التجهيزات: يلتزم المستثمر بما يلي:

١/٤/٨ توفير عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (الأولية أو المعدة للتقديم) وتحرص ثلاثة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.

٢/٤/٨ أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان يسهل قرائته.

٣/٤/٨ أن تزود الثلاجات بلعبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.

٤/٤/٨ توفير عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منه عن ١٢٠ لترًا.

٥/٤/٨ توفير صواعق كهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متراً مربعاً من مساحة الأرض، مع مراعاة عدم وضع الصواعق في أماكن التجهيز والتحضير.



**٦/٤/٨** 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 والكادميوم والأنتيمون.

**٧/٤/٨** في حالة استخدام موافق 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.

**٨/٤/٨** تبني الأفران من الطوب الحراري، ولا تكون ملائقة لجدران المباني السكنية المجاورة، وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة للحرارة مثل الفلين الطبيعي أو الصوف الزجاجي بين جدران الفرن والحوائط المجاورة.

**٩/٤/٨** أعمال التشطيبات والديكورات التي قد يحتاجها الموقع وعلى نفقة المستثمر الخاصة ولا يحق له مطالبة الأمانة بأي تعويضات.

#### ٥/٨ حدود مزاولة النشاط:

يمنع منعاً باتاً مزاولة أي نشاط خارج حدود الموقع المحدد بكراسة الشروط والمواصفات، وفي حال رغبة المستثمر باستغلال المساحة المحيطة بالموقع كجلسات خارجية له فيلتزم بتقديم خطاب رسمي موضح فيه طلب إقامة الجلسات والتقييد بما تقرره الأمانة سواء كان برفض الطلب لعدم وجود مساحة الكويف لإقامته، أو لإمكانية التسبب بإعاقة المشاة أو لأي سبب آخر، أو بالموافقة على الطلب سواء كانت على كامل المساحة المقترحة أو جزء منها والتزام المستثمر بدفع قيمة إيجارية إضافية تقوم الأمانة بتقديرها.

#### ٦/٨ العاملون بالمشروع: يلتزم المستثمر بما يلي:

- حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
- تحصين جميع العاملين ضد التيفويد 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 معدى.
- التأكيد على العاملين بغسل اليدين مباشرة بطريقة سلية عند بداية العمل، وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل: الشعر، الفم، الأنف، وبعد العطس والتمخرط.



- إبلاغ الجهات المختصة في حال ظهور أي من الأمراض المعدية على عامل لديه.
- أن يكون جميع العاملين حسني المظهر، والتأكد عليهم بنظافة أبدانهم، وغسل أيديهم بالمطهرات المصرح باستخدامها قبل تحضير المشروبات وخاصة بعد الخروج من دورات المياه، وكذلك العناية بتقطيل 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 وكمامه لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.
- الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.
- حصول جميع العاملين على شهادة تفويت تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.
- يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.
- حصول جميع العاملين بالمشروع والنشاطات القائمة بها ولها علاقة بالصحة العامة على الشهادات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادر بشأنها القرار الوزاري رقم (٥٤٧١) في ١٤١٣/١٠/١١ هـ.

#### ٧/٨ اشتراطات التشغيل والصيانة: يلتزم المستثمر بما يلي:

- التعاقد مع إحدى الشركات المتخصصة في مجال النظافة والصيانة للقيام بأعمال الصيانة الدورية للأجهزة، والمعدات، والماكينات...الخ، الموجودة في المشروع مثل: ماكينات ومراوح التكييف، وأجهزة إطفاء ومكافحة الحريق، وخزانات المياه ودورات المياه...الخ.
- أن يقدم للأمانة تقريراً دوريًا (كل ستة أشهر) من مكتب هندسي معتمد من الأمانة عن أعمال الصيانة التي تمت، مبيناً به تفاصيل الإصلاحات والاستبدالات التينفذت.
- أن يعمل على تأمين عدد من الأفراد المدربين بكفاءة على مواجهة حالات الطوارئ، ولديهم القدرة على استخدام أجهزة ومعدات إطفاء الحريق وإخلاء الأفراد من المبنى في حالات الطوارئ، والقيام بعمل الإسعافات الأولية، وحفظ الأمن، والتسيق مع الجهات المختصة.
- المحافظة المستمرة على نظافة المبنى.
- فحص جميع التوصيلات والألواح والآلات الكهربائية دوريًا للتأكد من سلامتها وإصلاح أي خلل، وإذا تعذر ذلك يجب عزل الجهاز ووضع لوحة تشير إلى أنه (تحت الإصلاح) أو (خارج الخدمة).



- إجراء فحوصات يومية واختبارات شهرية دورية وصيانة جميع المنشآت والإنشاءات الميكانيكية والكهربائية ووسائل السلامة والمراقبة والإندار والإطفاء، وإصلاح أي خلل أو عطل فوراً.
- تخصيص سجل تدون فيه نتائج جميع الفحوصات والاختبارات الشهرية الدورية وأعمال الصيانة المنفذة لجميع المنشآت والمعدات والأدوات ووسائل السلامة والمراقبة والإندار والإطفاء.
- إجراء صيانة دورية للمشروع ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دوريًا، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.
- تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.
- التأكد من عدم وجود تسريب أعمدة (مواسير) السقوط ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل، حتى لا ينبع عن رذاذ متسارع يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.
- العناية بنظافة المبنى بجميع مراافقه ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة وان يتم استخدام المنظفات المناسبة، مع مراعاة تجفيف الأواني بعد غسلها.
- العناية بنظافة أماكن إعداد وتجهيز المأكولات والمشروبات.
- تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية أو حاويات محكمة الغلق.
- أن تكون المياه المستخدمة من المورد العمومي للمياه أن وجد أو من مصدر معروف ومأمون صحيا ثبتت صلاحيته للاستهلاك البشري بناء على تحاليل مخبرية ويتم التأكد من صلاحية المياه بصفة دورية.
- أن يكون خزان المياه بعيدا عن مصادر التلوث وتؤخذ منه المياه عن طريق شبكة مواسير إلى أماكن استخدامها، ويتم تنظيفه وتعقيمه بصفة دورية. يكون هذا الخزان معزولاً عن الخارج عزلًا تاماً ومعقم من الداخل. من الضروري صيانة هذا الخزان بشكل دائم لضمان جودة الماء الذي يدخله.
- يتم تصريف الصرف الصحي والمياه إلى شبكة الصرف الصحي الخاصة بالأمانة حصرياً. تكون شبكة الصرف الصحي بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب. لا يحق للمستأجر لأي سبب من الأسباب الصرف للبحر. يحق للأمانة في حال اكتشاف ان الموضع يصرف الى البحر، ايقاف عمله وتغريم المستأجر بما تراه مناسباً.
- أن تكون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة. ويجب عدم تركها مفتوحة.
- أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز الأطعمة والمشروبات وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.
- توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات حرارة المناسبة بالتبريد أو التجميد.
- توفير مراوح الشفط في أماكن تحضير الطعام بالعدد والحجم المناسبين.



- تحفظ الأدوات والإطباقي والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق.
- تستخدم الأكواب (الكاسات) الورقية أو الزجاجية في الشرب.
- توفير الصواعق الكهربائية للحشرات وبالعدد والحجم المناسبين.
- تستخدم الأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمتنع استخدام дизل كوقود.
- أن تزود بالعدد
- من الأرفف المعدنية (مدهونة بطلاء مناسب لمنع ظهور الصدأ) على أن يكون أخفض رف يرتفع عن سطح الأرض بمقدار ٢٠ سم على الأقل.
- تخزين ونقل المواد الغذائية تحت ظروف تمنع تلوثها أو فسادها أو تلف العبوات وان ترص بطريقة منتظمة وغير مككدة لتسهيل عملية المراقبة.
- مراعاة عدم وجود مصادر للرطوبة داخل المبنى حتى لا تؤثر على صلاحية المواد الغذائية.

## ٨/٨ اللوحات الإعلانية:

يجب على المستثمر الالتزام باشتراطات اللوحات التجارية العامة للمشاريع الصادرة بالتعيم الوزاري رقم (٤٢٠٠٧٩٤٧٥/١) وتاريخ ٢٦/٠٢/١٤٤٢ هـ وما يُستجد عليها من تعديلات مستقبلية

## ٩/٨ الاشتراطات ولوائح البلدية والصحية: يلتزم المستثمر بما يلي:

- الاشتراطات البلدية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠٠١٢٨٨٠٤) وتاريخ ١١/٠٤/١٤٤١ هـ والمبلغ بتعيم وكيل الوزارة لشؤون الفنية المكلف رقم (٤١٠٠١٣٠٦٨٢) وتاريخ ١٠/٠٤/١٤٤١ هـ والمحدثة بالقرار الوزاري رقم (٤٢٠٠٧٨٣١٨٤/١) وتاريخ ١٠/١١/١٤٤٢ هـ.

- الاشتراطات الصحية والتي تضعها الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والمتصلة بمواد الأولية المستخدمة، وطريقة تجهيز المواد الغذائية وتقديمها وتناولها وحفظها.

- لوائح وزارة الصحة المحدثة وتحديثاتها فيما يتعلق بـ (COVID-19)، وفايروس كورونا المتحور.
- لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادرة بقرار معالي وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف رقم (٤٩١٣٤) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٤٠ هـ وما يُستجد عليها من تعديلات مستقبلية.

## ١٠/٨ أعمال التجديد للمشروع:

يلتزم المستثمر بالقيام بأعمال التشطيبات للمشروع من دهان أو طلاء وإنشاءات أو غيرها، ولا يسمح باستخدام مواد كيميائية مصنعة أو غير مقاومة للحرق في أعمال التشطيبات.



## ١١ / ٨ الاشتراطات الأمنية: يلتزم المستثمر بما يلي:

- ١ / ١١ / ٨ جميع ما ورد بنظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية الصادرة بالمرسوم الملكي الكريم رقم (٣٤) وتاريخ ١٤٤٤/٠٣/٠٧هـ وجميع القرارات والتعاميم ذات الصلة.
- ٢ / ١١ / ٨ تفعيل الاشتراطات الأمنية المتعلقة بـكاميرات المراقبة الأمنية وأجهزة التفتيش والكافش والحراسة الأمنية المدنية الخاصة في ضوء ما ورد بالتميم الوزاري رقم (٥٦٦١٠) وتاريخ ١٤٣٧/١١/٢٨هـ بخصوص تلك الاشتراطات.
- ٣ / ١١ / ٨ تأمين حراسة على المنشآت وذلك وفق تعليم سعادة مدير عام الشؤون المالية والإدارية بوزارة الشؤون البلدية والقروية رقم (٥٣٨) وتاريخ ١٤٣٤/٠١/٠٧هـ.

## ١٢ / ٨ متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة:

يراعي في المشروع متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة وفقاً لما تقرره الاشتراطات الخاصة بالخدمات البلدية المتعلقة بالأشخاص ذوي الإعاقة الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية بالتميم رقم (١٤٠٢/٧هـ) وتاريخ ١٤٠٢/٠١/٢١هـ وما لحقه من تعاميم وقرارات، ويلتزم المستثمر بتحقيق متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة بهدف تيسير وتسهيل حركتهم وتهيئة الأوضاع والأبعاد والفراغات المناسبة لاستخدامهم طبقاً لمطالبات الفصل (١٠٩) والباب (١١) من كود البناء السعودي العام (SBC-201)، وحسب الدليل الإرشادي للوصول الشامل - مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.

## ١٣ / ٨ متطلبات الاستدامة وكفاءة الطاقة: يلتزم المستثمر بما يلي:

- ١ / ١٣ / ٨ تطبيق متطلبات الاستدامة (ترشيد استخدام الطاقة والمياه، وإعادة استخدام المياه المعالجة، واستخدام المواد والخامات المناسبة وغير الضارة للبيئة) في جميع مراحل المشروع ابتداء من مرحلة التصميم ثم التنفيذ، وكذلك أنشاء التشغيل، ويلزم تحقيق متطلبات الفصل الثالث عشر الخاصة بالاعتبارات التصميمية لترشيد الطاقة الواردة بالاشتراطات المذكورة في كود البناء السعودي (SBC-201).
- ٢ / ١٣ / ٨ الالتزام بعزل أسطح المبني ضد الرطوبة والحرارة وكذلك معالجة الحوائط الخارجية لتوفير العزل الحراري طبقاً للمطالبات الخاصة بأعمال العزل الواردة في الكود السعودي لترشيد الطاقة للمبني غير السكنية (SBC-601) والفصل (٧٠٢) من كود البناء السعودي العام (SBC-201).

## ١٤ / ٨ تأمين إسعافات أولية:

على المستثمر تأمين كافة الإسعافات الأولية وجميع الأدوات اللازمة (طبقاً للاشتراطات الصحية الإسعافية الصادرة من الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان).



## ١٥ / ٨ الدراسة التحليلية للتأثيرات المرورية:

يلتزم المستثمر بإجراء دراسة التأثيرات المرورية الناتجة في حال طلب الأمانة، وذلك من خلال أحد المكاتب الاستشارية الهندسية المرخص لها بمزاولة المهنة ومسجلة لدى الهيئة السعودية للمهندسين.

## ١٦ / ٨ الغرامات والجزاءات البلدية:

في حالة حدوث أية مخالفة من المستثمر فإنه سيكون ملتزماً بدفع الغرامات والجزاءات التي تقررها لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٥/٠٢ هـ، والقرار الوزاري رقم (٤٣٠٢٠٤٥٢٦) في ١٤٤٣/٠٣/١٢ هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وجدول الجزاءات عن المخالفات البلدية الصادر عام ١٤٤٤ هـ - ٢٠٢٣ م وما يستجد عليه من تعديلات خلال كامل مدة العقد، وفي حالة عدم شمول اللائحة لأي مخالفة فإن للأمانة الحق في تقدير قيمة الغرامة التي تتناسب مع حجم المخالفة.



## ٩. الاشتراطات الفنية

### ١/٩ كود البناء السعودي ودليل اشتراطات البناء:

يجب على المستثمر مراعاة جميع الاشتراطات الواردة بكود البناء السعودي وملاحقه، وكذلك جميع الاشتراطات الواردة بدليل اشتراطات البناء، فيما يتعلق بجميع التفاصيل المتعلقة بهذا المشروع.

م	الدليل أو الكود
١	إصدارات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس وجودة (SASO)
٢	المقاييس البيئية - مقاييس مستويات الضوضاء - الهيئة العامة للأرصاد وحماية البيئة
٣	الدليل الارشادي للوصول الشامل - مركز الملك سلمان لأبحاث الاعاقة
٤	اللوائح الصادرة عن وزارة الشؤون البلدية والقروية والاسكان وتحديثاتها وملاحقها
٥	الجهات المختصة ذات العلاقة
٦	كود البناء السعودي وملاحقه الآتية:
	◆ كود البناء السعودي اصدار (SBC-201)
	◆ (SBC 301-306) Saudi Construction Code
	◆ (SBC-401) Saudi Electrical Code
	◆ (SBC-501) Saudi Mechanical Code
	◆ (SBC-601) Saudi Energy Code
	◆ (SBC-701-702) Saudi Sanitary Code
	◆ (SBC-801) Saudi Fire Code

### ٢/٩ اشتراطات المبني: يجب أن يتواجد في المبني الاشتراطات التالية:

#### ١/٢/٩ تصميم وإنشاء المبني:

- أن يسمح التصميم الداخلي للمبني بسهولة انسياط كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء.
- أن يسمح التصميم والإنشاء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، وإنجاز عمليات الإشراف والمتابعة الازمة.
- أن يكون البناء خاليًا من التشققات لمنع دخول الأتربة والغبار والأبخرة والدخان وأي ملوثات أخرى، أو دخول وإيواء الحشرات والهوام والقوارض، والحيوانات الضارة والأليفة.

#### ٢/٢/٩ مواد البناء والتشطيب:

- أن تكون من مواد البناء من المواد القابلة للفك وإعادة التركيب أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المعترف عليها وطبقاً لنظام المعمول به.



٢. يمنع منعاً باتاً استخدام الصوف الصخري (الأسبستوس Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة تشكل خطراً على الصحة العامة.

٣. تكون المواد المستخدمة في التشطيبات، مثل: (الدهانات والسيراميك ....) سهلة التنظيف والتطهير.

#### ٤/٢/٩ الأرضيات:

١. يكون تصميم الأرضيات بحيث تفي بمتطلبات مزاولة النشاط، على أن تكون من مواد عازلة للماء والدهون وفضلات الأغذية، وتقاوم مواد وطرق التنظيف.

٢. أن تكون المواد المستخدمة من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتأكل، والمغطاة بإحدى المواد العازلة، ذات أسطح مانعة للانزلاق فاتحة اللون.

٣. تزود الأرضيات بعدد كافٍ من فتحات الصرف الصحي المثبت بها مصاف ومغطاة بطريقة محكمة تفتح عند التنظيف فقط وتغلق مباشرة عند الانتهاء.

٤. تكون الأرضيات بها ميل طفيف، بحيث يمكن أن تصرف أي ماء منسكب عليها تجاه الصرف المناسب، بدلاً من تراكمها على الأرضيات.

٥. تكون الزوايا بين الأرضيات والجدران (نقاط الالتقاء) غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة) ليسهل تنظيفها وتطهيرها حتى لا تكون مأوى للملوثات.

٦. تكون أسطح الأرضيات في حالة جيدة خالية من التشققات والتصدعات، لمنع تراكم مياه أو فضلات، أو دخول وإيواء الحشرات والقوارض.

#### ٤/٢/٩ الجدران:

١. تكون من مواد غير ضارة ذات أسطح ملساء ومصقوله ومتينة، خالية من التشققات أو حواف بارزة، غير ماصة للماء والدهون، سهلة التنظيف والتطهير.

٢. تصمم الجدران؛ بحيث تفي بمتطلبات مزاولة النشاط، حيث تُكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك فاتح اللون في صالات التجهيز والإعداد بارتفاع لا يقل عن مترين من الأرض وتدهن بقية الجدران بطلاء زيتى مناسب فاتح اللون.

٣. يجب إغلاق جميع التمديدات في الجدران؛ مثل: (التمديدات الكهربائية، والأنباب الخاصة بالضخ والسباك)، وعمل عدد مناسب من الفتحات ما يساوي (٦/١) من مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.

٤. تكون الجدران مشيدة بارتفاع مناسب للعمليات التي سيتم القيام بها وتناسب مع تصميم المعدات والتجهيزات.



## ٥/٢/٩ الأسقف:

١. يجب تصميم وإنشاء الأسقف وصيانتها دوريًا، بحيث تكون مناسبة لكافحة أنشطة المحل، وتمنع تراكم الملوثات والأتربة والغبار، وتسهل عملية التنظيف، وتدهن بطلاء زيتى مناسب فاتح اللون.
٢. تكون الأسقف في صالات التحضير والتجهيز والتعبئة والتغليف وتخزين المواد الغذائية مانعة للغبار، من مواد غير ماصة للماء، صلبة وخالية من أي تصدعات أو فتحات.
٣. يكون ارتفاع الأسقف مناسباً، والزوايا بينهما وبين الجدران غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة) لمنع تراكم الملوثات.
٤. يفضل عدم استخدام الأسقف المعلقة في أماكن الإعداد والتحضير والتجهيز والغسيل والتخزين للمواد الغذائية، ويمكن المساح بها بشرط توافر ما يلي:
  - تكون أسطح الأسقف المعلقة من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل مقاومة للصدأ أو التآكل، ملساء سهلة التنظيف.
  - توفير ممر للوصول بسهولة إلى الفراغ أعلى السقف المعلق، لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات انتشار الآفات.
  - تكون كافة مكونات الأسقف المعلقة من مواد تمنع تراكم الأوساخ عليها، ويجب تطبيق إجراءات كافية، لمنع تكثيف الأبخرة وما يتبعها من نموات فطرية غير مرغوبة.

## ٦/٢/٩ التوافذ (في حال وجودها):

١. تصمم بحيث تحول دون تراكم أو تسريب الأتربة والملوثات، وتكون حواوفها من الداخل مائلة، لمنع استخدامها كأرفف، على أن يكون ارتفاعها عن سطح الأرض مناسباً، أي في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران، وذات مساحة كافية، لتوفير الإضاءة الطبيعية.
٢. تُصنع من الألمنيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ ولا يتأثر بالرطوبة والزجاج غير قابل للكسر بسهولة، على أن تكون قابلة للفك والتركيب، لسهولة التنظيف والصيانة، أو تكون قابلة للفتح أو ذاتية الإغلاق، لتأمين التهوية الطبيعية، على أن يركب عليها سلك شبكى ذو (١٦ ثقب) في البوصات المربعة قوي التحمل من مادة غير قابلة للصدأ، لمنع دخول الحشرات والقوارض.

## ٧/٢/٩ الأبواب:

١. تصمم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير مصمتة و مقاومة للماء والصدأ وغير تالفة وذات أسطح ملساء، ليسهل تنظيفها، على أن تغلق بإحكام.
٢. توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على أبواب المداخل الخارجية للمحل لمنع دخول الحشرات.



٣. يُزود مبني المحل بأبواب تستخدم في حالات الطوارئ فقط تسمح مباشرةً للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.

٤. مغاطس تطهير الأيدي (بمحلات الإعداد والتجهيز) بحيث توضع على أرضية مستوية عند مدخل مناطق الإنتاج للعمالة القادمة من مناطق أخرى بال محل.

#### ٨/٢/٩ الإضاءة:

١. تضمم الإضاءة والتركيبات الخاصة بها بطريقة تُسهل تنظيفها وتحمّل تراكم الأوساخ عليها.

٢. توفير إضاءة طبيعية أو صناعية أو كليهما في جميع أنحاء المحل، على أن لا تُغير الإضاءة الصناعية في استخدامها من طبيعة الألوان، مع ملائمة قوة الإضاءة لطبيعة العمليات وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المحل عن الحد الأدنى المطلوب حسب ما ورد بـلائحة الاشتراطات الصحية.

٣. تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر في المناطق التي تكون فيها المصابيح والتركيبات الضوئية مكشوفة مباشرةً على المواد الغذائية والمعدات والأواني أو معدات التعبيء غير الغلق.

#### ٩/٢/٩ التهوية:

١. يُزود المحل بتهوية طبيعية أو صناعية أو كليهما لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (٢٥ درجة مئوية)، ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، وتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة لإزالتها وشفط الهواء الملوث.

٢. تصميم وتركيب أنظمة التهوية الميكانيكية وتنظيمها وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة، على أن تكون بأعداد وقدرة كافية، لمنع البخار المتتكاثف من التجمع على الجدران والأسقف والمعدات وتتجدد الهواء في المحل، ويمنع استخدام التكييف الصحراوي.

٣. يكون اتجاه الهواء من الواقع النظيف إلى الواقع الملوث وليس العكس، وفي حال استخدام أنظمة التهوية الميكانيكية تُركب بحيث لا ينتقل الهواء فيها من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة.

٤. توفير المرشحات (الفلاتر) أو غيرها من معدات استخلاص الدهون سهلة الفك والتركيب لتنظيفها أو استبدالها، إذا كانت غير مصممة للتنظيف في مكانها.

#### ٤/٩ أقسام وعناصر الكافيه: ينقسم الكافيه إلى التالي:

١/٣/٩ مكان التجهيز والإعداد: يكون منفصلاً عن بقية أجزاء الكافيه، وبه نافذة للخدمة.

٢/٣/٩ 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.



#### ٤ / ٩ التوصيلات الكهربائية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. أن تكون نوعية الأسلام والمواسير الكهربائية وتنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية ولوحة التوزيع متوافقة مع المعايير القياسية المعتمدة.
٢. تتناسب قطاعات الأسلام مع الأحمال الكهربائية، على ألا تشغل الأسلام حيزاً يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
٣. تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلام أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
٤. فصل دوائر الإنارة عن دوائر المأخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) وماخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

#### ٥ / ٩ المورد المائي:

##### ١ / ٥ / ٩ المياه الصالحة للشرب: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. توفير إمداد مائي من مورد عمومي للمياه، أو من مصدر مأمون صحيًا، بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث " خاصة الصرف الصحي" ، وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفقاً للمعايير القياسية المعتمدة.
٢. توفير مرافق ملائمة لتخزين وتوزيع المياه مثل: الخزانات الأرضية، أو العلوية التي تؤخذ منها المياه، من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب غير قابل للصدأ ، أو البلاستيك وفقاً للمعايير القياسية المعتمدة.
٣. تكون الخزانات الأرضية مصممة من مادة غير ممتصة أو منفذة للمياه، وغير قابلة للصدأ ، ملساء خالية من التشققات، والتآكل والتصدعات، سهلة التنظيف والتطهير والتعقيم.
٤. تكون الخزانات الأرضية بعيدة عن شبكة الصرف الصحي بمسافة لا تقل عن ثلاثة أمتار، وبارتفاع عن خزان الصرف الصحي بمقدار لا يقل عن متر، وعلى بعد عشرة أمتار عن خزان الصرف الصحي "البيارة" مع وضع علامة مميزة عليها، حتى لا تكون عرضة للتلوث.
٥. تكون الخزانات العلوية من الفيبر جلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ ، ذات تصميم يسهل تنظيفه وتطهيره وتعقيمه، وتكون محكمة الغلق مع وضع أقفال عليها، لتحقيق الأمان الصحي.
٦. يجب الحفاظ على نظافة الخزانات الأرضية والعلوية ، ومراقبتها بشكل دوري ، والاحتفاظ بسجلات الضوابط المستخدمة.

##### ٢ / ٥ / ٩ المياه غير الصالحة للشرب (في حال وجودها): يلتزم المستثمر بما يلي:



١. كل المياه غير الصالحة للشرب المستخدمة في تخفيف السوائل المصرفية، أو إنتاج البخار أو مكافحة الحرائق أو أغراض الغسل والتنظيف أو أي أعمال أخرى شبيهة، يتم نقلها عبر أنابيب كافية مفصولة

تماماً عن تلك الناقلة للمياه الصالحة للشرب بدون آية وصلات مستعرضة فيما بينها أو أي إمكانية لتسرب المياه غير الصالحة للشرب إلى أنابيب المياه الصالحة للشرب، ويجب أن تُحدد هذه الأنابيب بوضوح تام وذلك بطلائتها بألوان خاصة.

.٢. استخدام المياه غير الصالحة للشرب في الاستخدامات المسماة بها فقط.

#### ٦/٩ الصرف الصحي: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يُزود المحل بشبكة صرف داخلية تتوافق مع المواصفات الفنية المعتمدة، على أن يتم التخلص من المياه العادمة والصرف الصحي بطريقة لا تسمح بتلوث الأغذية ومصادر المياه.

٢. في حال عدم وجود شبكة صرف صحي تُصمم وتنشأ بزيارة للصرف خارج مبني المحل أو الكويف يتناسب حجمها مع كمية الفضلات السائلة ومياه صرف الكويف، على أن تُفرغ بانتظام كلما اقتضت الحاجة.

٣. تُصنع خطوط التصريف من مواد لا تتأثر بالأحماض أو الأملاح أو أي مادة تستخدم، وبحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للكويف، ومزودة بخزانات ترسيب، للتخلص من الفضلات الصلبة قبل ترسيب المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.

٤. تركيب مصائد الدهون والزيوت أو أجهزة آلية لإزالتها وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة، على أن تتطف دورياً.

٥. لا يحتوي المحل بداخله على مواسير سقوط، أو مدادات صرف، أو أكواع مراحيض، مع عدم وجود غرف تفتيش بجوار أو أمام أحد أبواب المحل، لتجنب الطفح لمنع التلوث.

٦. لمنع السريان العكسي لمياه الصرف الصحي من خلال التوصيلات المقاطعة، فإنه يجب تثبيت أجهزة منع الارتجاع (الفراغات الهوائية أو أجهزة منع التفريغ الهوائي) حسب حاجة العمل.

#### ٧/٩ اشتراطات الأمان والسلامة: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. وضع لوحات إرشادية في أماكن ملائمة، توضح طرق مكافحة الحرائق في حالة حدوثه لا قدر الله.

٢. تصمم لوحات إرشادية ووضعها في موقع مناسبة، توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.

٣. توفير طفایات الحرائق بالعدد والحجم المناسبين "حسب تعليمات الدفاع المدني" مثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة للحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.

٤. توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد ذات الأهمية الطبية مثل: الأشرطة اللاصقة الملونة، والأربطة الطبية، والقطن والشاش، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح الأخرى.

٥. توفير متطلبات الوقاية والأمن في الأجهزة والأدوات التي من الممكن أن تؤثر سلباً على العاملين.



## ٨/٩ مكائن الخدمة الذاتية: (إن وجدت)

### ١٨/٩ متطلبات الترخيص والمتطلبات المكانية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يمنع البدء في التشغيل دون الحصول على التراخيص والموافقات الالزامـة، وحصول الماكينة على شهادة جودة من الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
٢. يجب ألا تقل مساحة أرضية الماكينة عن (١٢م)، وألا تعيق المكائن حركة المشاة على الرصيف، بحيث لا تقل المسافة المتاحة للمشاة عن (١م).

### ٢٨/٩ المتطلبات الفنية لمكائن الخدمة الذاتية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يجب أن تكون أرضية مكائن الخدمة الذاتية من المواد الآتية: (فينيل، إيبوكسي، بورسلين)، ويستثنى من ذلك الأرضيات المجهزة في المنشآت الحكومية والتجارية والمجمعات والمراكمز ومحطات الوقود وممشى الحدائق.
٢. يمنع استخدام الأرضيات الخشبية بجميع أنواعها.
٣. يجب أن تكون أسطح الأرضيات خالية من التشققات والتصدعات.
٤. في حال كانت مكائن الخدمة الذاتية على أرض مرتفعة لا يتم الوصول لها إلا عن طريق سلالم، فيجب توفير منحدر خاص بذوي الإعاقة خالياً من العيوب، ولا يؤثر على الرصيف الخارجي، ولا يسبب أي تشوه من المظهر العام، ولا تتجاوز زاوية الانحناء للمنحدر عن (١٥) درجة.
٥. يجب أن تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية وتفايد جميع التوصيلات الكهربائية ولوحة التوزيع متوافقة مع المواصفات القياسية المعتمدة.
٦. يجب أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية، على ألا تشغل الأسلاك حيزاً يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
٧. يجب أن يتم تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض، لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
٨. يجب أن تكون المكائن مضاءة من الداخل، وتصميم الإضاءة والتركيبات الخاصة بها بطريقة تسهل تطيفها وتحمّن تراكم الأوساخ عليها.
٩. يجب أن تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر وضد تسرب الأتربة والأبخرة.
١٠. يجب أن يتم تزويد مكائن الخدمة الذاتية بتهوية صناعية، لحفظ المنتجات.



## ٣/٨/٩ المتطلبات التشغيلية: يتلزم المستثمر بما يلي:

١. يجب أن تكون مكان الخدمة الذاتية مجهزة لما خصصت له.
٢. يجب أن تكون مكان الخدمة الذاتية محكمة الغلق، لمنع تسرب الأترية والملوثات الأخرى، ولمنع دخول الحشرات والقوارض.
٣. يجب أن يتم توفير طريقة الدفع الإلكتروني للمكان التي تتطلب السداد.
٤. يجب أن تكون مكان الخدمة الذاتية مزودة بكاميرات مراقبة، على أن تكون ذاكرة الكاميرا تحفظ التسجيلات لمدة شهر لتقديمها للجهات الرقابية.
٥. يسمح بوضع شاشة إعلانات أو ملصقات دعائية على الماكينة، على أن يتم أخذ التراخيص اللازم.
٦. يجب أن تكون مكان الخدمة الذاتية مجهزة لتسجيل جميع عمليات تداول السلع مع توفر خاصية طباعة التقارير عند طلبها من الجهات الرقابية.
٧. وضع لوحة جانبية للإفصاح عن مسببات الحساسية والسعرات الحرارية.
٨. يجب وضع لوحة تعريفية واضحة باسم الجهة المشغلة للماكينة وهاتفها للاتصال أو الاستعلام وعنوانها.
٩. يجب وضع لوحة أو ملصق (QR) على الماكينة يوضح فيه بيانات الترخيص.
١٠. وضع لوحة لبلاغات طوارئ الأمانة (٩٤٠).
١١. يجب أن تكون المكان مرتفعة سطح الأرض (٢٠ سم) لسهولة تنظيف أرضية الماكينة.
١٢. يجب أن يتم التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الأولية والأدوات، على أن تكون معدات وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام ويتم تخزينها بطريقة لا تسبب أي تلوث.
١٣. تنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام لضمان عدم حدوث التلوث العرضي.
١٤. تنظيف وتعقيم المكان بموجب جدول زمني محدد مسبقاً لمنع التلوث وتقديمه للجهة الرقابية عند طلبه.
١٥. يتم تنظيف الأسطح غير الملمسة للمواد الغذائية بشكل منتظم.
١٦. يجب توفير حاويات محكمة الغلق وفتح بواسطة الضغط بالقدم.
١٧. التأكد من تفريغ الحاويات بشكل مستمر لضمان عدم تكون الروائح الكريهة والآفات.



#### ٤/٨/٩ التشغيل والصيانة لمكائن الخدمة الذاتية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. تراعي تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المنتجة للمكائن المستخدمة.
٢. إعداد دليل تشغيلي توضيحي مصور يلصق على المكائن للاسترشاد به، لمعرفة طريقة التعامل معها للحصول على الخدمة باللغة العربية والإنجليزية.
٣. أن تكون العملة المستخدمة محددة وواضحة مع إمكانية استرجاع أموال طالب الخدمة في حال عدم إتمام الخدمة أو بقية المبلغ بعد خصم ثمن الطلب.
٤. الالتزام بإعداد وتنفيذ برامج صيانة دورية للمكائن، لضمان وجود بيئة آمنة لإنتاج المشروبات وتقديم الوجبات الغذائية.
٥. على الجهة المشغلة ضمان سلامة المنتج والتأكد على عدم تعرضه للمخاطر من جراء عمليات الصيانة وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.
٦. يجب عدم فصل التيار الكهربائي عن المكائن طلما بها وجبات غذائية أو مواد أولية لإنتاج المشروبات.

#### ٥/٨/٩ الجودة والرقابة: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يجب الالتزام بالمواصفات السعودية القياسية (SASO IEC 60335-2-75) بعنوان (الأجهزة الكهربائية المنزليه والأجهزة المماثله لها - السلامة) الجزء (2-75) المتطلبات الخاصة لأجهزة التوزيع وآلات البيع التجارية.
٢. تقع مسؤولية سلامة المنتجات الغذائية على الجهة المشغلة للماكينة.
٣. على صاحب الترخيص أو من ينوب عنه الالتزام بالحضور لفتح الماكينة، عند إبلاغه بوجود شكوى أو بلاغ على مبيعات الماكينة.

#### ٦/٨/٩ الأدلة والأكواواد المرجعية لمكائن الخدمة الذاتية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. اللائحة الفنية السعودية (SFD.FD 56/2018) الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.
٢. طرق مكافحة الحشرات في المنشآت الغذائية، وطرق مكافحة الآفات ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء الصادر من هيئة الغذاء والدواء.
٣. المواصفات السعودية القياسية رقم (SASO IEC 60335-2-75) بعنوان (الأجهزة الكهربائية المنزليه والأجهزة المماثله لها - السلامة) الجزء (2-75) المتطلبات الخاصة لأجهزة التوزيع وآلات البيع التجارية.



## ٩ / ٩ مواصفات المواد وجودة التنفيذ:

١. مراعاة متطلبات مقاومة المواد والعناصر للحرائق كما وردت بـكود البناء السعودي العام (SBC-201) للفئة (A2) من استخدامات المطاعم، ويسمح باستخدام أنظمة الطلاء المقاوم للحرائق للوصول للمتطلبات المحددة بالكود.
٢. عدم الإضرار بالطرق والمرافق والبيئة المحيطة بالموقع، ممرات المشاة، المسارات المخصصة للدراجات الهوائية أو المجاورين، وإرجاع الشيء إلى أصله حال حدوث أي تلفيات وسند جوانب الحفر وتأمينها، مع ضرورة الإشراف الهندسي على كافة الأعمال.
٣. تطبيق أسس السلامة المهنية في جميع أعمال الإنشاء والتجهيز للمشروع بما يضمن عدم حدوث إصابات مثل (توفير السقالات - السلالم - ضمان التقييد بوسائل السلامة مثل الخوذات والأحذية الواقية).



## ١٠. المرفقات

١٠/١ نموذج تقديم العطاء للمنافسة رقم ..... لعام ١٤٤٦ هـ الخاصة بإنشاء وتشغيل وصيانة كافيتيريا (كوفي شوب) على القطعة رقم (٦٠٤٠٦٦) بالمخطط رقم (٩٩٩٨) بكورنيش الخبر.

حفظه الله

**معالى أمين المنطقة الشرقية**

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،

إشارة إلى إعلانكم المنشور بالصحف بتاريخ ..... / ..... ١٤٤٦ هـ المتضمن رغبتكم إنشاء وتشغيل وصيانة كافيتيريا (كوفي شوب) على القطعة رقم (٦٠٤٠٦٦) بالمخطط رقم (٩٩٩٨) بكورنيش الخبر، وحيث تم شراؤنا لكراسة شروط ومواصفات المنافسة بموجب الإيصال المرفق صورته واطلعنا على كافة الاشتراطات الخاصة بهذه المنافسة، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة.

نقدم معاليكم بعرضنا لاستئجار الموقع الموضح أعلاه حسب الأسعار الموضحة في الجدول التالي:

القيمة الإجمالية لكافيل مدة العقد غير شاملة ضريبة القيمة المضافة		قيمة الأجرة السنوية (ريال) غير شاملة ضريبة القيمة المضافة		سعر المتر	مساحة
كتابة	رقمًا	كتابة	رقمًا		
				٢٤	١٠٠
(٢٤٠٠) (مائة متر مربع تقريباً)					مساحة الموقع

\*\* قيمة الأجرة السنوية أعلاه لا تشتمل ضريبة القيمة المضافة.

وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا ضمان بقيمة لا تقل عن (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي (غير مشروط وغير قابل للإلغاء وقابل للتجديد من قبل الطرف الأول دون الرجوع للطرف الثاني) وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

اسم الشركة/ المؤسسة	
رقم السجل التجاري:	
صادر من:	
هاتف:	
ص.ب:	
فاكس:	
التوقيع	



## ٢ / ١٠ المخطط العام للموقع

### بطاقة وصف موقع استثماري

بيانات الموقع			
خارج حدود الأحياء	اسم الحي	الخبر	اسم البلدية
٩٩٩٨	رقم المخطط	٦٠٤٠٦٦	رقم القطعة
ج٣ - ترقبي	رقم الاستخدام	٢٠٠	المساحة (متر مربع)
كاظيريا	النطاق المقترن	الكافيات	النشاط الرئيسي
26.262405	Y	50.218934	X
<a href="https://maps.app.goo.gl/4dZTQSJHWWqA1es68">https://maps.app.goo.gl/4dZTQSJHWWqA1es68</a>			رابط الوصول

الموقع على المستكشf الجغرافي	الموقع بالنسبة لحاضرة الدمام
كردي توضيحي للموقع	
صور من الموقع والطبيعة	





بوابة الاستثمار في المدن السعودية

FURAS | Saudi Cities Investment Gate



أمانة المنطقة الشرقية

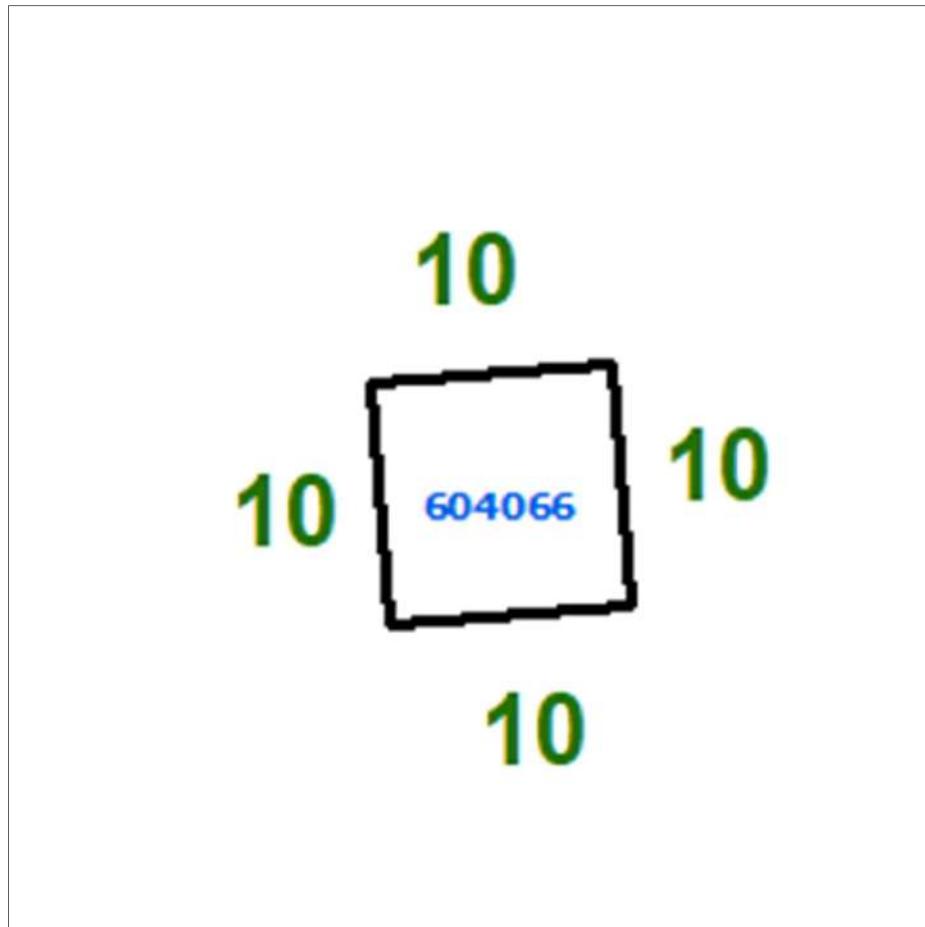
وكالة الاستثمارات وتنمية الإبرادات

وزارة البلديات والإسكان

Ministry of Municipalities and Housing



٢ / ١٠ كروكي الموقع:



#### ٤ / ١٠ محضر تسليم عقار

حيث أجرت أمانة المنطقة الشرقية على المستأجر..... العقار الموضح معلومات عنه أعلاه بغرض استخدامه في نشاط إنشاء وتشغيل وصيانة كافيتيريا (كوفي شوب) على القطعة رقم (٦٠٤٠٦٦) بالخطط رقم (٩٩٩٨) بكورنيش الخبر، بموجب عقد الإيجار المبرم معه.

عليه أقر أنا الموقع أدناه / ..... وأنني قد استلمت بموجب هذا المحضر العقار المذكور في يوم ..... بتاريخ ...../..... ١٤٤٦ هـ بعد أن قمت بمعاينته الموقع معاينته تامة نافية للجهالة شرعاً وأنني قبلته على حاليه في تاريخ استلامه وعلى ذلك أوقع.

حدود العقار:

	القطع	المخطط
		نوع الموقع
مترا	بطول	شمالاً
مترا	بطول	
مترا	بطول	
مترا	بطول	
		حدود الموقع
		المساحة

(

(

مساحة العقار: (

ممثل الأمانة

الادارة: .....

البلدية: .....

اعتماد: .....

المستأجر: .....

الاسم: .....

التوقيع: .....



١٥ / إقرار من المستثمر

یقر المستثمر بما یلى:

- ١- اطلع على كراسة الشروط والمواصفات ومرافقاتها وأنه ملتزم بما جاء بها.

٢- اطلع على جميع النظم السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المنافسة وعلى وجه خاص:

  - لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي البرقي الكريم رقم (٤٠١٥٢) في ١٤٤١/٠٦/٢٩ هـ وتعليماتها التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠٥٦١٨٨٣) وتاريخ ١٤٤١/١٢/٢٢ هـ والقرارات والتعاميم ذات الصلة.
  - لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥ هـ، والقرار الوزاري رقم (٤٣٠٠٢٤٥٢٦) في ١٤٤٣/٠٣/١٢ هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وجدول الجزاءات عن المخالفات البلدية الصادر عام ١٤٤٤ هـ - ٢٠٢٣ م وما يستجد عليه من تعديلات خلال كامل مدة العقد.
  - الاشتراطات الفنية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠١٢٨٨٠٤) وتاريخ ١٤٤١/٠٤/١١ هـ والمبلغ بتعميم وكيل الوزارة للشئون الفنية المكلف رقم (٤١٠١٣٠٦٨٢) وتاريخ ١٤٤١/٠٤/١١ هـ.
  - لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بقرار معالي وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف رقم (٤٩١٣٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١ هـ وما يستجد عليها من تعديلات مستقبلية.
  - عاين الموقع المعروض للتأجير معاينة تامة نافية للجهالة.
  - أشهد بأن جميع المعلومات المدرجة في هذه الاستماراة صحيحة:

الهوية:

..... الاسم:

..... رقم الهاتف:

..... رقم الجوال:

التاريخ: .....

..... التوقيع: .....

