بلدية مركز الموسم

كراسة شروط إنشاء وتشغيل وصيانة موقع مطعم ومطبخ بجوار مسلخ البلدية (١٣٦٣.٥٤م٢)

كراسة شروط ومواصفات مطعم الطريق العام

م	المحتويات	الصفحة
أ	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة.	٥
ب	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.	٦
ج	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة حتى إيجار السنة الأولي	٧
١	**مقدمة**	١٠
٢	**وصف العقار**	١٢
٣	**اشتراطات دخول المزايدة والتقديم**	١٤
	١/٣ من يحق له دخول المزايدة	١٥
	٢/٣ مكان تقديم العطاءات	١٥
	٣/٣ موعد تقديم العطاءات	١٥
	٤/٣ موعد فتح المظاريف	١٥
	٥/٣ تقديم العطاء	١٥
	٦/٣ كتابة الأسعار	١٦
	٧/٣ مدة سريان العطاء	١٦
	٨/٣ الضمان	١٦
	٩/٣ موعد الإفراج عن الضمان	١٦
	١٠/٣مستندات العطاء	١٨
٤	**واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء**	١٩
	١/٤ دراسة الشروط الواردة بالكراسة	١٩
	٢/٤ الاستفسار حول بيانات المزايدة	١٩
	٣/٤ معاينة العقار	١٩
٥	**ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف**	٢٠
	١/٥ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات	٢١
	٢/٥ تأجيل موعد فتح المظاريف	٢١
	٣/٥ سحب العطاء	٢١

بلدية مركز الموسم

كراسة شروط ومواصفات

مطبخ ومطعم

م	المحتويات	الصفحة
	٤/٥ تعديل العطاء	٢١
	٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف	٢١
٦	**الترسية والتعاقد وتسليم العقار**	٢٢
	١/٦الترسية والتعاقد	٢٣
	٢/٦ تسليم الموقع	٢٣
٧	**الاشتراطات العامة**	٢٤
	١/٧ توصيل الخدمات للموقع	٢٥
	٢/٧ البرنامج الزمني للتنفيذ	٢٥
	٣/٧ الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة	٢٥
	٤/٧ تنفيذ الأعمال	٢٥
	٥/٧ مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر	٢٥
	٦/٧ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	٢٥
	٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له	٢٦
	٨/٧ التأجير من الباطن والتنازل عن العقد	٢٦
	٩/٧ موعد سداد الأجرة السنوية	٢٦
	١٠/٧ متطلبات السلامة والأمن	٢٦
	١١/٧ إلغاء العقد للمصلحة العامة	٢٧
	١٢/٧ تسليم الموقع للبلدية بعد انتهاء مدة العقد	٢٧
	١٣/٧ أحكام عامة	٢٧
٨	**الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل**	٢٨
	١/٨ مدة العقد	٢٩
	٢/٨ فترة التجهيز والإنشاء	٢٩
	٣/٨ التجهيزات	٢٩

بلدية مركز الموسم

مطبخ ومطعم

م	المحتويات	الصفحة
	٤/٨ مواقف السيارات	٣٠
	٥/٨ حدود مزاولة النشاط	٣٠
	٦/٨ الالتزام بالاشتراطات الصحية	٣٠
	٧/٨ شروط النظافة	٣٠
	٨/٨ الصيانة	٣٠
	٩/٨ العاملون	٣١
	١٠/٨ الالتزام باشتراطات ولوائح البلدية	٣٢
٩	**الاشتراطات الفنية**	٣٤
	١/٩الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء	٣٥
	٢/٩اشتراطات المبنى	٣٥
	١/٢/٩ اشتراطات التصميم والبناء	٣٥
	٢/٢/٩ مواد البناء	٣٥
	٣/٢/٩ الأرضيات	٣٥
	٤/٢/٩ الجدران	٣٦
	٥/٢/٩ الأسقف	٣٦
	٦/٢/٩ الأبواب والنوافذ	٣٦
	٧/٢/٩ الإضاءة	٣٧
	٨/٢/٩ التهوية	٣٧
	٣/٩ أقسام وعناصر المطعم	٣٧
	١/٣/٩ أقسام وعناصر المطعم	٣٧
	٢/٣/٩ أقسام وعناصر المطعم	٣٨
	٤/٩ التوصيلات الكهربائية	٣٨
	٥/٩ المورد المائي	٣٩
	٦/٩ دورات المياه	٣٩
	٧/٩ الصرف الصحي	٣٩
	٨/٩ إشتراطات السلامة والوقاية من الحريق	٤٠

كراسة شروط ومواصفات

مطعم ومطبخ

م	المحتويات	الصفحة
١٠	**الغرامات والجزاءات**	٤٢
١١	**المرفقات "الملاحق"**	٤٦
	١/١١نموذج العطاء	٤٧
	٢/١١ المخطط العام للموقع -الرسم الكروكي للموقع	٤٨
	٣/١١نموذج تسليم العقار	٤٩
	٤/١١إقرار من المستثمر	٥٠
	٥/١١نموذج العقد	٥١

بلدية مركز الموسم

أ. قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات

للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة

يتعين مراعاة الالتزام بتقديم المستندات المحددة أو المطلوبة في كراسته الشروط والمواصفات الكترونيا بالإضافة الى صورة الضمان البنكي ، وذلك عن طريق الموقع الكرتوني sa.gov.momra.Furasأو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية" فرص " ، كما يقدم أصل خطاب الضمان البنكي في ظرف مختوم ومغلق – من المستثمر او من يفوضه ويكتب عليه اسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه وارقم الفاكس في الموعد والمكان المعلن عنه لفتح المظاريف.

على المستثمر قبل إغلاق الظرف أن يقوم بمراجعة نهائية للتأكد من تقديم كل المستندات والوثائق المطلوبة وأنها مختومة بختمه وذلك بوضع علامة (✓) أمام كل مستند إن كان مرفقاً ومختوما إذا كان ذلك مطلوبا.

م	المستند	هل مرفق؟	هل مختوم؟
١	نموذج العطاء		
٢	توكيل رسمي موثق (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء)		
٣	إثبات أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء لديه الصلاحية للتوقيع (في حالة الشركات)		
٤	صورة سارية المفعول من السجل التجاري(للشركات والمؤسسات)		
٥	صورة الهوية الشخصية(إذا كان المتقدم فردا)		
٦	خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي		
٧	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها		

بلدية مركز الموسم

ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشـروع:	هو المطعم المراد إقامته من المستثمر بالموقع المحدد.
العقار:	هو الأرض التي حددت الأمانة أو البلدية موقعها لإقامة المشروع عليها. (ارض ملك لبلدية الموسم)
المستثمر:	هو فرد أو شركة أو مؤسسة مرخصة تمارس نشاط إدارة وتشغيل مطعم.
مقدم العطاء	يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المزايدة سواء كانت شركة أو مؤسسة أو فرداً.
المطعم:	مكان مرخص من 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 الكترونية	تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق الموقع Furas.momra.gov.sa أو عن طريق تطبيق الاجهزة الذكية " فرص"

ملاحظة: يتم احتساب القيمة المضافة ١٥% على جميع الدفعات السنوية

بلدية مركز الموسم

الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة

حتى إيجار السنة الأولي

البيـــــــــان	كيفية تحديد التـــاريخ	التاريخ
تاريخ الإعلان	التاريخ الذي تم فيه النشر	
آخر ميعاد لتقديم العطاءات	كما هو محدد في الإعلان	
موعد فتح المظاريف	كما هو محدد في الإعلان	
إعلان نتيجة المزايدة	تحدده البلدية	
موعد الإخطار بالترسية	تحدده البلدية	
تاريخ توقيع العقد لمن ترسو عليه المزايدة	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار البلدية للمستثمر بمراجعتها ، فإن لم يراجع يرسل له إشعار نهائي، ويعطي مهلة إضافية خمسة عشر يوماً.	
تاريخ تسليم العقار	خلال شهر من توقيع العقد	
بداية سريان مدة العقد	من تاريخ تسليم العقار بموجب محضر تسليم موقع من البلدية 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 الأولي	عند توقيع العقد	

كراسة شروط
ومواصفات
انشاء وتشغيل
وصيانة مطعم
ومطبخ بجوار
المسلخ

بلدية مركز الموسم

١. مقدمة

ترغب / بلدية بلدية الموسم في طرح مزايدة عامة عن طريق المنافسة الإلكترونية عن طريق منصة فرص بين المستثمرين لتأجير موقع مخصص (لأنشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومطبخ بجوار مسلخ بلدية الموسم) الموسم ، وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات المرفقة ، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ، ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المزايدة .

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

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

عبر منصة فرص

او التوجه إلى الإدارة المذكورة أدناه بالبلدية وتقديم الاستفسار مكتوبا:

ادارة الاستثمار وتنمية الإيرادات

تليفون: ٠١٧٣٣١٤٣٠٦
فاكس: ٠١٧٣٣١٣٨٥٩
الايميل:almowsam@jazan.com

.

بلدية مركز الموسم

١. وصف العقار

بلدية مركز الموسم

2-1 وصف العقـــــار

نوع النشاط	مطعم ومطبخ
موقع العقـــار	بجوار مسلخ بلدية الموسم
المدينة	الموسم
حـــدود العقار	شمالا : حسب الكروكي المرفق
	جنوبا : حسب الكروكي المرفق
	شرقا : حسب الكروكي المرفق
	غربا : حسب الكروكي المرفق
نوع العقار	ارض
المساحة الاجمالية	١٣٦٣.٥٤م٢
نوع البناء	مسلح او أي أنظمة بناء توافق عليها البلدية وأمانة منطقة جازان

كراسة شروط ومواصفات

انشاء وتشغيل وصيانة

مطعم ومطبخ بجوار

المسلخ

٢. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

٢. اشـــتراطـــات دخـــول المـــزايـــدة والتقديم

١/٣ من يحق له دخول المزايدة :

يحق للأفراد والمستثمرين السعوديين المرخص لهم بمزاولة نشاط إنشاء وإدارة وتشغيل المطاعم التقدم في هذه المزايدة. ما عدا الممنوعين من التعامل نظاماً أو بحكم قضائي حتى تنتهي مدة المنع من التعامل. وللبلدية استبعاد الذين عليهم مستحقات متأخرة، أو كانوا ممن يتأخرون في سداد الأجرة عن موعدها بعد رفعها لوزير الشئون البلدية والقروية والموافقة على استبعاده

٢/٣ مكان تقديم العطاءات :

تُقدم العطاءات على النماذج الأصلية المستلمة من البلدية والمختومة بختمها باسم سعادة رئيس بلدية الموسم وبحيث يتم تسليمها باليد لإدارة .....تنمية الاستثمارات بالبلدية.....في البلدية، والحصول على إيصال يثبت فيه تاريخ وساعة التقديم، كما يمكن إرساله بالبريد المسجل على العنوان التالي:

بلدية الموسم

مدينـــة الموسم

٣/٣ موعد تقديم العطاءات: حسب الاعلان

يجب أن تقدم العطاءات في موعد أقصاه ..٢٥ يوماً... ولن يقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد، أو يسلم لغير الجهة المحددة أعلاه.

١/٥/٣يجب أن تقدم العطاءات في الموعد المحدد بمنصة فرص ولن تقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد ، أو يسلم لغير الجهة المحددة أعلاه.

٢/٥/٣

٣/٥/٣يقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية ويتم ارفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط الكترونياً ويجب على المستثمر تقديم نسخه مطبوعة من العطاء وكراسة الشروط والمواصفات والضمان البنكي في ظرف مختوم في أخر يوم لتقديم العطاء علماً بأن الاصل في تقديم العطاء هو الكرتونيا ولا يعتمد غيره.

٤/٥/٣في 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 الوطني على الرقم ١٩٩٠٩ أو عن طريق البريد الالكتروني وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقيا

٣/٥/٥سرية المعلومات:

٣/٥/٦ جميع المعلومات والمستندات المقدمة من المستثمرين عن طريق المنافسة الالكترونية تتمتع بكامل السرية: و لايمكن لأي طرف أو جهة الاطلاع عليها سوى يوم موعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدى البلدية .

٣/٥/٧

٣/٥/٨

٣/٤ كتابة الأسعار:

يجب على المستثمر عند إعداد عطائه أن يراعى ما يلي:

٣/٦/١ أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات، ولا يجوز له إجراء أي تعديل، أو إبداء أي تحفظ عليها، أو القيام بشطب أي بند من بنود المزايدة أو مواصفاتها، ويستبعد العرض المخالف لذلك.

٣/٦/٢ تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابة (حروفاً) بالريال السعودي.

٣/٦/٣ لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، وأي تصحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه وختمه.

٣/٥ مدة سريان العطاء :

مدة سريان العطاء (٩٠يوماً) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، والبلدية الحق في طلب مد سريان العطاء إذا ما اقتضت الضرورة ذلك، ويبقى العطاء نافذ المفعول وغير جائز الرجوع فيه من وقت تقديمه، وحتى نهاية مدة سريان العطاء

٣/٦ الضمان:

٣/٨/١ يجب أن يُقدم مع العطاء يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل ٢٥٪ 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 ستة أشهر من تاريخ آخر موعد لتقديم العطاء، وقابلاً للتمديد عند الحاجة.

٣/٨/٢ يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان ، أو تكون قيمة الضمان به أقل من إيجار سنة واحدة ، أو يكون خطاب الضمان مقدما بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد. لا يحق للمستثمر سحب عطائه قبل الموعد المحدد لفتح المظاريف.

٣/٨/٣

٧/٣ **موعد الإفراج عن الضمان :**

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

٨/٣ **مستندات العطاء:**

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره :

١/١٠/٣ نموذج العطاء والتوقيع عليه من المستثمر، أو ممن يفوضه لذلك، ومختوماً بختمه، مع إثبات تاريخ التوقيع.

٢/١٠/٣ توكيل رسمي موثقا من الغرفة التجارية أو وكالة شرعية ، وذلك إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء.

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

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

٤/١٠/٣ صورة من الهوية الشخصية إذا كان المتقدم فردا.

٥/١٠/٣ خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي (وطبقا للشروط الواردة في البند ٨/٣ أعلاه).

٦/١٠/٣ كراسة الشروط ومواصفات المنافسة وملحقاتها المختومة بختم البلدية الرسمي، موقعا عليها من المستثمر ومختومة بختمه؛ تأكيداً لالتزام مقدم العطاء المطلق بما ورد بها ، ويجب إرفاق صورة إيصال الدفع الذي تم شراء كراسة الشروط والمواصفات بموجبه.

٣.واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

٣. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

١/٤ دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

على المستثمر دراسة بنود كراسة الشروط والمواصفات الواردة دراسة وافية ودقيقة، وإعداد العرض وفقا لما تقضي به هذه الشروط والمواصفات، وعدم الالتزام بذلك يعطي الحق للبلدية في استبعاد العطاء.

٢/٤ الاستفسار حول بيانات المزايدة :

في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المزايدة، يجب على المستثمر الاستفسار من البلدية خطياً للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطائه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات. وستقوم 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.

٣/٤ معاينة العقار:

على المستثمر وقبل تقديم عطائه أن يقوم بمعاينة العقار معاينة نافية للجهالة، وفق حدوده المعتمدة، وأن يتعرف تعرفاً تاماً على أوضاعه السائدة.

ويعتبر المستثمر قد استوفى هذا الشرط بمجرد تقدمه بعطائه، بحيث لا يحق له لاحقاً الادعاء أو الاحتجاج بأية جهالة بخصوص العقار والأعمال المتعلقة به.

بلدية مركز الموسم

انشاء وتشغيل وصيانة
مطعم ومطبخ بجوار
المسلخ

٤.ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

٤. ما يحق للبلدية وللمستثمر
قبل وأثناء فتح المظاريف

١/٥ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات:

يجوز 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.

٢/٥ تأجيل موعد فتح المظاريف :

يحق للبلدية تأجيل تاريخ وموعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك ، وإذا تقرر ذلك فإن البلدية ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل كتابة.

٣/٥ سحب العطاء :

لا يحق سحب عطاءه قبل موعد فتح المظاريف

٤/٥ تعديل العطاء :

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

٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف :

يحق للمستثمر أو مندوبه حضور جلسة فتح المظاريف في الموعد المحدد ، ويجب أن يكون مندوب الشركة أو المؤسسة المفوض لحضور جلسة فتح المظاريف سعودي الجنسية، مصحوباً بوكالة شرعية أو تفويض من مدير الشركة أو المؤسسة مصدقا من الغرفة التجارية،ولا يحق الاعتراض لمن لم يحضر الجلسة.

انشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومطبخ بجوار المسلخ

٥. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

٦. الـــترسـيـــة والتعاقد وتسليم الموقع

١/٦ الترسية والتعاقد:

١/١/٦ بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها ، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.

٢/١/٦ يتم إخطار من رست عليه المزايدة خلال أسبوع على الأكثر من تاريخ الترسية؛ لمراجعة 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، وفى حالة تخلفه عن مراجعة لبلدية بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.

٣/١/٦ يجوز للبلدية 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.

٢/٦ تسليم الموقع:

١/٢/٦ يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسليم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مباشرة ما لم يكن هناك عائق لدى البلدية يحول دون ذلك، وبشرط ألا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد.

٢/٢/٦ في حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسلم الموقع تقوم البلدية بإرسال إشعار خطى للمستثمر على عنوانه وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار.

بلدية مركز الموسم

انشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومطبخ بجوار المسلخ

٦. الاشتراطـات العامة

٧. اشـــتراطـــات العـــامـــة

١/٧ توصيل الخدمات للموقع :

يتولى المستثمر توصيل الخدمات (كهرباء، مياه، هاتف،...) للموقع على مسئوليته 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 بالبلدية ومع شركة الكهرباء.

٢/٧ البرنامج الزمني للتنفيذ :

يلتزم المستثمر أن يقدم للبلدية برنامجاً زمنياً للتنفيذ، متضمناً المراحل المختلفة للإنشاء والتجهيز والتشغيل،.

٣/٧ الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة :

يلتزم المستثمر بعدم القيام بالإنشاء والتنفيذ قبل الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات الأخرى ذات العلاقة.

٤/٧ تنفيذ الأعمال:

يتعهد المستثمر بإسناد مهمة الإنشاء و التجهيز إلى مقاول توجد لديه عمالة فنية متخصصة عالية الخبرة قي تنفيذ مثل هذه الأعمال.

٥/٧ مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر :

يجب أن يسند المستثمر مهمة الإشراف على التنفيذ إلى جهة استشارية متخصصة توافق عليها البلدية، وتكون مهمة الجهة الاستشارية التأكد من تنفيذ المشروع وفق المواصفات والمخططات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.

٦/٧ حق البلدية في الإشراف :

١/٦/٧ للبلدية الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحله للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

٢/٦/٧ يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات البلدية فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

٣/٦/٧ لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصاميم إلا بعد موافقة البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للبلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.

٤/٦/٧ يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء بإشعار البلدية، ليقوم مهندس البلدية بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له :

لا يجوز للمستثمر استخدام العقار لغير الغرض المخصص له في إعلان المزايدة، وأي مخالفة لذلك يترتب عليها فسخ العقد، وسحب العقار من المستثمر.

٨/٧ 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 البلدية، والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.

٩/٧ موعد سداد الأجرة السنوية:

١٠/٧ أنه يلتزم المستثمر بسداد ضريبة القيمة المضافة للبلدية 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.

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.

١١/٧ متطلبات السلامة والأمن:

يلتزم المستثمر بما يلي:

١. اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص، أو الأعمال، أو الممتلكات العامة والخاصة.
٢. عدم شغل الطرق، أو إعاقة الحركة المرورية، وتوفير متطلبات الحماية والسلامة التي تمنع تعرض المارة أو المركبات للحوادث والأضرار.
٣. يكون المستثمر مسئولاً 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 باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على البلدية أدنى مسئولية عن ذلك.

٤. وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق.

٥. وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.

٦. 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.

٧. توفير صندوق للإسعافات الأولية مزودا بالمواد الضرورية للإسعاف، مثل: القطن، والشاش ، والأربطة الطبية، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح.

١٢/٧ إلغاء العقد للمصلحة العامة:

يحق للبلدية 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.

١٣/٧ تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للبلدية بعد انتهاء مدة العقد:

١/١٢/٧ تؤول ملكية المنشآت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى البلدية ،وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.

٢/١٢/٧ قبل انتهاء مدة العقد بثلاثة أشهر تقوم البلدية بإشعار المستثمر بموعد حضوره لتسليم الموقع وما عليه من تجهيزات، وفي حالة عدم حضوره يتم استلام الموقع غيابيا ، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسئولية على البلدية.

١٤/٧ أحكـــام عـامـــة:

١/١٣/٧ جميع المستندات والمخططات ووثائق العطاء المتعلقة بهذه المزايدة هي ملك للبلدية بمجرد تقديمها.

٢/١٣/٧ التقويم الهجري هو المعمول به في العقد.

٣/١٣/٧ ليس لمقدم العطاء الحق في الرجوع إلى البلدية بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطائه فى حالة عدم قبوله.

٤/١٣/٧ تخضع هذه المزايدة لأحكام لائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٦/٢٩هـ

٥/١٣/٧

٧. الاشتراطـات الخاصة واشتراطات التشغيل

٨. الاشـــتراطـــات الخـــاصـــة
واشتراطات التشغيـــــــل

١/٨ مدة العقد :

مدة العقد (٢٠) (عشرون سنه) تبدأ من تاريخ تسلم المستثمر للعقار من البلدية

٢/٨ فترة التجهيز والإنشاء:

يمنح المستثمر فترة (١٠٪) من مدة العقد للتجهيز والإنشاء، وتكون هذه الفترة غير مدفوعة الأجرة، وفى حالة عدم قيام المستثمر بالبدء في تنفيذ المشروع خلال الفترة الزمنية المسموح بها للتجهيز والإنشاء يتم فسخ العقد.

٣/٨ التجهيزات:

يلتزم المستثمر بما يلي:

١/٣/٨ توفير عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (الأولية أو المعدة للتقديم) وتخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعا باتا الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.

٢/٣/٨ أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتا خارجها في مكان يسهل قراءته.

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

٤/٣/٨ توفير عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منه عن ١٢٠ لترا.

٥/٣/٨ توفير صواعق كهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ مترا مربعا من مساحة الأرض، مع مراعاة عدم وضع الصواعق في أماكن التجهيز والتحضير.

٦/٣/٨ تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ، ومن مواد غير قابلة للصدأ ، كما يمنع منعا باتا استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر، أو من أي معدن يدخل في تركيبها أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكادميوم والأنتيمون.

٧/٣/٨ استخدام المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ، ويمنع استخدام مواقد الديزل.

٨/٣/٨ في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب أو الشوايات تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن ٥٠ سم، وترتفع عن أسطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل، مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان.

٩/٣/٨ 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.

٤/٨ مواقف السيارات:

يراعي المستثمر توفير موقف سيارة لكل ١٥مترا مربعا من إجمالي مساحة طوابق المطعم، ويفضل أن تكون المواقف سطحية مجمعة ذات علاقة مباشرة بالمطعم.

٥/٨ حدود مزاولة النشاط:

يلتزم المستثمر بإعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية داخل المطعم ، ويمنع منعا باتا مزاولة النشاط خارج حدود المطعم

٦/٨ الالتزام بالاشتراطات الصحية:

يلتزم المستثمر في تشغيله للمطعم بالاشتراطات الصحية، التي تضعها الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشئون البلدية والمتعلقة بالمواد الأولية المستخدمة ، وطريقة تجهيز المواد الغذائية ، وتقديمها ، وتداولها، وحفظها.

٧/٨ شروط النظافة:

١/٧/٨ يلتزم المستثمر بالعناية بنظافة جميع أقسام المطعم ، ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة، وأن يتم استخدام المنظفات الصناعية المناسبة.

٢/٧/٨ 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.

٣/٧/٨ العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات الواردة.

٤/٧/٨ تجميع النفايات والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك، أو بواسطة المتعهد إن وجد.

٨/٨ الصيانة:

يلتزم المستثمر بما يلي:

١/٨/٨ إجراء صيانة دورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.

٢/٨/٨ تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.

٣/٨/٨ 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.

٩/٨ العاملون:

١/٩/٨ يجب على المستثمر أن يلتزم بما يلي:

١. حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
٢. تحصين جميع العاملين ضد التيفود والحمى الشوكية، وأي تحصينات أخرى تراها الجهة المختصة.
٣. إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية، أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية، أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي.
٤. إبلاغ الجهات المختصة في حال ظهور أي من الأمراض المعدية على عامل لديه.
٥. 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.
٦. 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.
٧. ارتداء العمال زي موحد نظيف وقت العمل مع غطاء للرأس، ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض، وحفظه في أماكن خاصة.
٨. ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.
٩. الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.

٢/٩/٨ يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدربهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.

٣/٩/٨ يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.

١٠/٨

١١/٨ الالتزام باشتراطات لوائح البلدية:

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

انشاء وتشغيل وصيانة
مطعم ومطبخ بجوار
المسلخ

٨. الاشتراطـات الفنية

٩. الاشـــتراطـــات الفنية

١/٩ الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء:

يجب على المستثمر مراعاة جميع الاشتراطات الواردة بكود البناء السعودي وكذلك جميع الاشتراطات الواردة بدليل اشتراطات البناء، وأية اشتراطات أخرى تصدر عن الأمانة/ البلدية فيما يتعلق بجميع التفاصيل المتعلقة بهذا المشروع.

٢/٩ اشتراطات المبنى:

يجب أن يتوافر في المبنى الاشتراطات التالية:

١/٢/٩ اشتراطات التصميم والبناء :

١/١/٢/٩ يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.

٢/١/٢/٩ يكون البناء خاليا من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.

٢/٢/٩ مواد البناء:

١/٢/٢/٩ 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.

٢/٢/٢/٩ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبيستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.

٣/٢/٩ الأرضيات:

١/٣/٢/٩ تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.

٢/٣/٢/٩ تكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.

٣/٣/٢/٩ تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل، أومن الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

٤/٣/٢/٩ تكون أرضية صالة الطعام من الرخام أو السيراميك، أو الفينيل، أو تكون مغطاة بالسجاد أو الموكيت.

٤/٢/٩ الجدران:

١/٤/٢/٩ تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مائله من حيث الجودة أو المظهر.

٢/٤/٢/٩ 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.

٣/٤/٢/٩ تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.

٥/٢/٩ الأسقف:

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

٢/٥/٢/٩ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسيل والمستودعات، ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.

٦/٢/٩ الأبواب والنوافذ:

١/٦/٢/٩ تزود الواجهة بباب مناسب أو أكثر للمرتادين ، ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات.

٢/٦/٢/٩ تكون أبواب المطبخ من الألمنيوم والزجاج حتى تكون غير منفذة للماء، وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.

٣/٦/٢/٩ 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.

٤/٦/٢/٩ تكون أبواب صالة الطعام من النوع الجيد سهل التنظيف، وتكون النوافذ من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون ، أو الالمونيوم والزجاج.

٧/٢/٩ الإضاءة:

١/٧/٢/٩ تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية)، ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.

٢/٧/٢/٩ تتناسب ألإضاءة بصالة الطعام مع ديكور المكان ودرجة تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.

٨/٢/٩ التهوية:

١/٨/٢/٩ 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.

٢/٨/٢/٩ تكون صالة الطعام مكيفة الهواء بالكامل أو تزود بالمراوح الكهربائية ، على أن تكون وحدات التكييف المستخدمة منفصلة تماما عن تكييف المطبخ، لضمان عدم انتقال الروائح لصالة الطعام.

٣/٩ أقسام وعناصر المطعم:

١/٣/٩ أقسام وعناصر المطعم:

يجب ألا تقل مساحة المطعم بجميع عناصره عن ٦٣ مترا مربعا ، ويقسم إلى الأقسام التالية:

١. مكان التحضير والغسيل: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م^{٢} (تسعة أمتار مربعة)، ويجب الفصل بينه وبين المطبخ.
٢. المطبخ: يجب ألا تقل مساحته عن ١٥ م٢ (خمسة عشر متراً مربعاً) وأن يكون جيد التهوية، ومنفصلاً عن صالة الطعام.
٣. صالة الطعام:
   - يجب ألا تقل مساحتها عن ٣٠ متراً مربعاً.
   - تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن ٥، ١م (متر ونصف) كما يمكن أن تكون مقسمة إلى جلسات عربية.
٤. دورات المياه والمغاسل: يجب أن تكون منفصلة عن صالة الطعام
٥. المستودع: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م٢ (تسعة أمتار مربعة)

٢/٣/٩ أقسام وعناصر الكافتيريا:

تنقسم الكافتيريا إلى الأقسام التالية:

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

٢. مكان البيع وصالة الطعام:ويجب 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

يجب توافر الاشتراطات التالية:

١/٤/٩ تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

٢/٤/٩ أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.

٣/٤/٩ تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

٤/٤/٩ تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.

٥/٤/٩ تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للموصفات القياسية المقررة من حيث خامة التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.

٦/٤/٩ تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

٧/٤/٩ تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد الانفجار.

٨/٤/٩ يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

٥/٩ المورد المائي:

يجب أن يكون المورد المائي آمنا ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:

١/٥/٩ تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحيا، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.

٢/٥/٩ يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانيا كلما أمكن،ليسهل تنظيفه، ومصنعا إما من الفيبرجلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية،

وبعيدا عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن غير القابل للصدأ أو البلاستيك،ومطابقة للاشتراطات الصحية.

٦/٩ دورات المياه:

١/٦/٩ يجب توفير أعداد مناسبة من دورات المياه ومغاسل للأيدي، بأن يتم توفير مرحاض ومغسلة لكل عشرة أشخاص، وفي حالة زيادة عدد الرواد يزاد عدد دورات المياه والمغاسل بنفس النسبة، ويجب ألا يقل الحد الأدنى لمساحة الدورة عن ١،٢ متر مربع.

٢/٦/٩ في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.

٣/٦/٩ يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه مباشرة.

٤/٦/٩ يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.

٥/٦/٩ 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.

٧/٩ الصرف الصحي:

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

١/٧/٩ يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي العمومية، وإن لم توجد فيتم التصريف إلى خزان صرف (بيارة) 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.

٢/٧/٩ لا يقام خزان الصرف (البيارة) تحت أرضية المطعم أو مبانيه، وإنما يجب أن يكون خارج المبنى ، ويتم تفريغه كلما اقتضت الحاجة ذلك.

٣/٧/٩ يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام

٤/٧/٩ يجب ألا يكون هناك أعمدة (مواسير) سقوط أو معدات صرف أو أكواع مراحيض بداخل المطعم.

٥/٧/٩ يجب فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي بحيث يكون تصريف مواسير أماكن التشغيل إلى خارج المطعم مباشرة.

٦/٧/٩ يكون مستوى أرضية المطعم أعلى من منسوب مستوى الشارع مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الرصيف بجوار أو أمام أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

٨/٩ اشتراطات السلامة والوقاية من الحريق:

يجب على المستثمر الالتزام باشتراطات السلامة والوقاية من الحريق الصادرة من المديرية العامة للدفاع المدني وما يستجد عليها من تعديلات.

٩. الغرامات والجزاءات

١٠.الغرامات والجزاءات

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

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
١	تشغيل عمال ليس لديهم شهادات صحية أو لديهم شهادات صحية منتهية	٥٠٠	٥٠٠	غرامة مقطوعة عن كل عامل مع إبعاده عن العمل إلى حين حصوله على شهادة صحية، وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/٢/٧/١
٢	وجود عمال تظهر عليهم أعراض مرضية، أو بهم جروح أو بثور	١٠٠٠	٢٠٠٠	غرامة مقطوعة عن كل عامل، مع إبعاد المصابين حتى يتم شفاؤهم، وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة مع إغلاق المحل لمدة لا تتجاوز أسبوع	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/٢/٧/١
٣	تدني مستوى النظافة الشخصية	٣٠٠	٥٠٠	غرامة مقطوعة عن كل عامل وتضاعف الغرامة عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٢/٧/١
٤	تدني مستوى النظافة العامة	٢٠٠	٥٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/٥/٧/١
٥	إلقاء المخلفات في غير الأماكن المخصصة لها	١٠٠٠	٥٠٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/١/١ ب
٦	تسرب المياه في الشوارع	٢٠٠	١٠٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة٢/١ب

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى	الحد الأعلى	العقوبة التبعية والعقوبة	ملاحظات

			للغرامة	في حالة تكرار المخالفة	
٧	مخالفات المبنى	٥٠٠	١٠٠٠	تضاعف العقوبة ويغلق المطعم مدة لا تتجاوز ثلاثة أيام عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/١/٧/١
٨	مخالفات التجهيزات	٥٠٠	٢٠٠٠	تضاعف العقوبة ويغلق المطعم مدة لا تتجاوز أسبوع عند تكرار المخالفة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/١/٧/١
٩	استخدام مواد أولية غير مسموح بها	١٠ ٠٠٠	٢٠ ٠٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة١/٣/٧/١
١٠	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية	١٠ ٠٠٠	٢٠ ٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة٢/٣/٧/١
١١	استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد	٥٠٠٠	١٠ ٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة٣/٣/٧/١
١٢	مخالفة شروط التعبئة والنقل والتخزين	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة٥/٣/٧/١
١٣	تداول المواد الغذائية بطريقة غير صحيحة داخل المحل	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة٧/٣/٧/١
١٤	سوء حفظ المواد الأولية	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة٦/٣/٧/١
١٥	عرض مواد غذائية أو مشروبات محضرة من اليوم السابق أو تقديمها أو تخزينها	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها وعند تكرار المخالفة تضاعف العقوبة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة١٠/٣/٧/١
١٦	عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لها	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة١١/٣/٧/١

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى	الحد الأعلى	العقوبة التبعية والعقوبة	ملاحظات

		للغرامة	للغرامة	في حالة تكرار المخالفة	
١٧	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها	لائحة **الغرامات والجزاءات مادة١/**١٢/٣/٧
١٨	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولا بأول	١٠٠	٢٠٠		لائحة **الغرامات والجزاءات مادة١/**٣/٥/٧
١٩	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	٥٠٠	١٠٠٠	تضاعف العقوبة عند تكرار المخالفة	لائحة **الغرامات والجزاءات مادة١/**٤/٨

١٠. المرفقات "الملاحق"

بلدية مركز الموسم

١/١١. نموذج عطاء يقدم في مزايدة بالظرف المختوم (نموذج ٦ /٧)

سعادة رئيس بلدية الموسم المحترم.

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

إشارة إلي إعلانكم المتضمن رغبتكم تأجير موقع في بالموسم بغرض استثماره في (انشاء وتشغيل وصيانة مطعم ومطبخ بجوار المسلخ بالموسم) من خلال المنافسة الإلكترونية

وحيث تم شراؤنا لكراسة شروط ومواصفات المنافسة بموجب الإيصال المرفق صورته واطلعنا علي كافة الاشتراطات الخاصة بهذه المنافسة ، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة.

نتقدم لسعادتكم بعرضنا لاستئجار العقار الموضح أعلاه بأجرة سنوية قدرها ( )

( ) ريال وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمان بنكي يعادل ٢٥٪ من أجرة السنة كاملة وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.ا

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

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

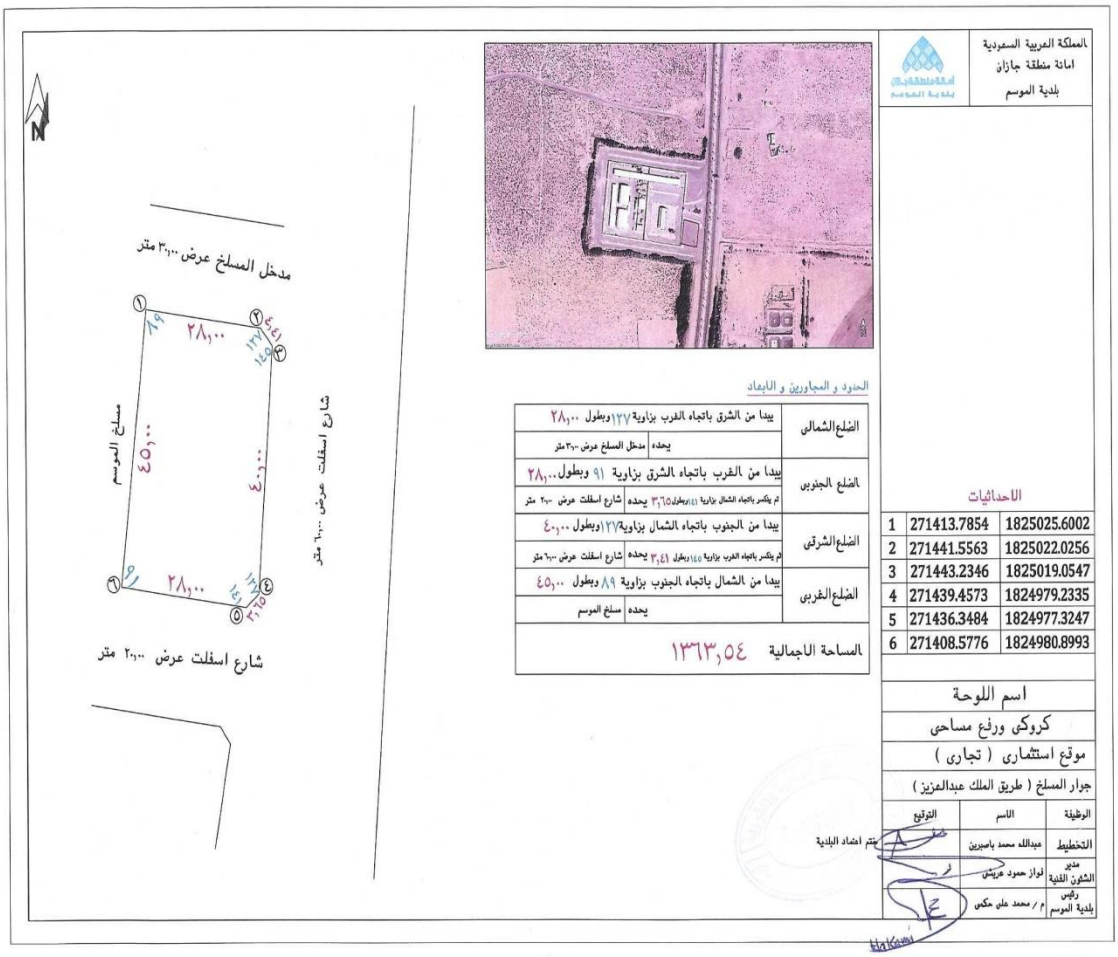
الاسم **الختم الرسمي**

التوقيع

التاريخ

٢/ المخطط العام للموقع

(الرسم الكروكي للموقع)



نموذج محضر تسليم عقار للمستثمر (نموذج ٣/٦)

محضر تسليم عقـــــار
الرقم: **التاريخ: / / ١٤هـ** **العقار رقم:** **بلدية**
رقم عقد التأجير: **تاريخه:** **اسم المستثمر:**
إقـــــرار **أقر بأنني قد استلمت بموجب هذا المحضر العقار المذكورة بياناته أعلاه في يوم .....** **بتاريخ / / ١٤ هـ لاستخدامه (إنشاء وتشغيل وصيانة موقع مطعم ومطبخ بالموسم).** **بموجب عقد الإيجار المبرم مع أمانة/ بلدية .الموسم..... وقد قمت بمعاينته معاينه تامة نافية للجهالة شرعاً وبأنني قبلته على حالته في تاريخ استلامه.** **(ويشمل ذلك الأرض والموقع والمنشآت والملحقات وأية تجهيزات أخري)** **وعليه أوقع** **التوقيع ..... الختم .....** **رئيس بلدية .....** **التوقيع .....** **ـــــــ صورة لملف العقار**

10-4 إقرار من المستثمر

يقر المستثمر بما يلي:

١. **اطلع على كراسة الشروط والمواصفات ومرفقاتها وأنه ملتزم بما جاء بها.**

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

- **لائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم (٤٠١٥٢) وتاريخ ١٤٤١/٦/٢٩هـ.**

٣. **عاين الموقع المعروض للتأجير معاينة تامة نافية للجهالة.**

التوقيع **الختم**