

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

ترميم وتشغيل وصيانة مطعم ومنتزه بحبونا المدخل الشرقي بجانب
محطة ستار (قائم)



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
أ	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة.	٥
ب	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط ومواصفات.	٦
ج	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة حتى إيجار السنة الأولى	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	٣ مستندات 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 ومواصفات	٢١
٢	٥ تأجيل موعد فتح المظاريف	٢١
٣	٥ سحب العطاء	٢١

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

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

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

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

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

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

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

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

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 فرداً)		
٦	خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي		
٧	كراسة الشروط ومواصفات وملحقاتها		

ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشروع	هو المطعم/ المراد إقامته أو تأهيله أو ترميمه من المستثمر بالموقع المحدد.
العقار	هو الأرض التي حددت الأمانة أو البلدية موقعها لإقامة المشروع عليها.
المستثمر	هو فرد أو شركة أو مؤسسة مرخصة تمارس نشاط إدارة وتشغيل مطعم ومنتزه.
مقدم العطاء	يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المزايدة سواء كانت شركة أو مؤسسة أو فرداً.
المطعم	مكان مرخص من الأمانة/البلدية يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة لهذا الغرض، أو يمكن تناولها خارجه.
الكافيتريا	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

ج. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايمة حتى إيجار السنة الأولى

التاريخ	كيفية تحديد التاريخ	البيان
	حسب الإعلان بمنصة فرص	تاريخ الإعلان
	حسب الإعلان بمنصة فرص	آخر ميعاد لتقديم العطاءات
	حسب الإعلان بمنصة فرص	موعد فتح المظاريف
	تحده الأمانة/ البلدية	إعلان نتيجة المزايمة
	تحده الأمانة/ البلدية	موعد الإخطار بالترسية
	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار الأمانة/ البلدية للمستثمر بمراجعتها، فإن لم يراجع يرسل له إشعار نهائي، ويعطي مهلة إضافية خمسة عشر يوماً.	تاريخ توقيع العقد لمن ترسو عليه المزايمة
	خلال شهر من توقيع العقد	تاريخ تسليم العقار
	من تاريخ تسليم العقار بموجب محضر تسليم موقع من الأمانة/ البلدية والمستثمر، وإذا لم يتم توقيع المستثمر على محضر تسليم العقار يتم إشعاره خطياً وتحسب بداية سريان مدة العقد من تاريخ الإشعار.	بداية سريان مدة العقد
	عند توقيع العقد	موعد سداد أجرة السنة الأولى



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

مقدمة

١. مقدمة

ترغب أمانة / بلدية محافظة حبونا في طرح مزايدة عامة عن موقع (فرص) الالكترونية بين المستثمرين لتأجير موقع مخصص لترميم وتأهيل وتشغيل وصيانة مطعم ومنتهزه وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط ومواصفات المرفقة، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها، ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المزايدة. وتهيب الأمانة / البلدية بالمستثمرين القراءة المتأنية والدقيقة لمحتويات الكراسة للتعرف على الاشتراطات ومواصفات الفنية، والجوانب القانونية للعقد، والتزامات المستثمر، بما يمكنه من تقديم عطاء مدروس يتيح له الفوز بالفرصة الاستثمارية المتاحة، ويحقق للأمانة البلدية أهدافها. / وترحب الأمانة/ البلدية بالرد على أية استفسارات أو استيضاحات من المستثمرين الراغبين في دخول المزايدة.

ويمكن تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات بإحدى الطرق التالية:

التوجه إلى الإدارة المذكورة أدناه بالأمانة/ بالبلدية وتقديم الاستفسار مكتوبا

إدارة الاستثمار وتنمية الإيرادات	
٠١٧٥٤٥١٦٠١	هاتف رقم
٠١٧٥٤٥٢٦٠٧	فاكس رقم



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

وصف العقار

٢. وصف العقار

تأهيل وترميم وتشغيل وصيانة مطعم ومنتزه بالمدخل الشرقي – الشارع العام بجانب محطة ستار.		النشاط
		مكونات النشاط
الحي / الشارع العام	المدينة/ حبونا – المدخل الشرقي	موقع العقار
	الشارع/ العام	
رقم العقار	رقم المخطط	
بطول:	شمالاً : موقع استثماري	حدود العقار
بطول:	جنوباً : شارع عرض ١٠ م	
بطول:	شرقاً : محطة محروقات (موقع استثماري)	
بطول:	غربياً : شارع عرض ٢٠ م	
مطعم ومنتزه		نوع العقار
٢٣٣٨٨ م		مساحة الأرض
		مساحة المباني
		عدد الأدوار
		نوع البناء



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

٣. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

٣/١ من يحق له دخول المزايدة:

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

٣/٢ مكان تقديم العطاءات:

في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية تُقدم العطاءات بمظروف مختوم بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج أسم المنافسة وأسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مع مركز الاتصال الوطني على الرقم ١٩٩٠٩٩ أو عن طريق البريد الإلكتروني inv@momra.gov.sa وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً لقسم المنافسات بإدارة الاستثمار وتنمية الإيرادات في بلدية محافظة حبونا وذلك في الموعد المحدد لتقديم العطاءات وفتح المظاريف مع الحرص على الحضور قبل الموعد المحدد بساعة واحدة لأجل تسجيل العطاء

٣/٣ موعد تقديم العطاءات:

يجب أن تقدم العطاءات في الموعد المحدد بموقع (فرص) ولن يقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد، أو يسلم لغير الجهة المحددة أعلاه.

٣/٤ موعد فتح المظاريف:

حسب الموعد المحدد بموقع (فرص)

تقديم العطاء:

على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة اللازمة، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.

٣٥١

يجب ترقيم صفحات العطاء ومرفقاته والتوقيع عليها من المستثمر نفسه، أو الشخص المفوض من قبله، وكذلك ختمها بختمه، وإذا قدم العطاء من شخص مفوض يجب إرفاق أصل التفويض مصدقا من الغرفة التجارية، أو مصحوبا بوكالة شرعية.

٣٥٢

في حال تعذر تقديم العطاءات عبر منصة فرص (الإلكترونية) لأسباب فنية يقدم العطاء في اليوم والمكان المحدد لفتح المظاريف المعلن عنها داخل ظرف مختوم بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج اسم المنافسة واسم المستثمر وعنوانه ورقم الهاتف أو جوال أو الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة.

٣٥٣

يقدم العطاء عن طريق منصة فرص الإلكترونية ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إلكترونياً.

٣٥٤

كتابة الأسعار: ٣٥٥

يجب على المستثمر عند إعداد عطاءه أن يراعى ما يلي:

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.

٣٦١

تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابةً (حروفاً) بالريال السعودي.

٣٦٢

تقديم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية ويتم إرفاق كافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إلكترونياً.

٣٦٣

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

٣٦٤

٣/٦ مدة سريان العطاء:

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

٣/٧ الضمان:

٣□□٨□□١

يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل قيمة (٢٥%) من إيجار سنة واحدة، ويقدم في شكل خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي، وأن يكون غير مشروط، وغير قابل للإلغاء، وأن يكون واجب الدفع عند أول طلب من الأمانة 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 (٢٥%) من إيجار سنة واحدة، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد.

موعد الإفراج عن الضمان:

٣□□٨

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

مستندات العطاء:

٣□□٩

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره:

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

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

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.

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

صورة من الهوية الشخصية إذا كان المتقدم فرداً. ٣□□١٠□□٤

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

كراسة الشروط ومواصفات المنافسة وملحقاتها المختومة بختم الأمانة/ 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 ومواصفات بموجبه. ٣□□١٠□□٦

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.

٣١٠٧



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبوذا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

٤. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

٤١ دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

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

٤٢ الاستفسار حول بيانات المزايدة:

في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المزايدة، يجب على المستثمر الاستفسار من الأمانة/ البلدية خطياً للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطائه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات. وستقوم الأمانة/ البلدية بالرد على الاستفسارات كتابة لكل من اشترى كراسة الشروط والمواصفات في موعد أقصاه خمسة أيام قبل فتح المظاريف، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات شفوية.

٤٣ 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 تقديمه بعطائه، بحيث لا يحق له لاحقاً الادعاء أو الاحتجاج بأية جهالة بخصوص العقار والأعمال المتعلقة به.

في حال طرأ عائق بعد الترسية يحول دون تنفيذ المستثمر للمشروع فإن على الأمانة / البلدية إعادة ما دفعه المستثمر واتخاذ الإجراءات النظامية لإلغاء المزايدة أو العقد ولا يجوز للبلدية أو الأمانة استبدال الموقع بموقع آخر لأن ذلك يخل مبدأ العدالة والمساواة بين المتزايدين كما أنه قد يكون وسيلة للالتفاف على النظام حسب تعميم الوزارة رقم ٢٨٦٥١ وتاريخ ٠١ - ٠٦ - ١٤٣٥ هـ.



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبوّنا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

ما يحق للأمانة/ البلدية والمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

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

- ١ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات:
- يجوز للأمانة/ للبلدية إلغاء المزايدة قبل فتح المظاريف بعد أخذ موافقة صاحب الصلاحية إذا اقتضت المصلحة العامة ذلك. ويحق لها الإضافة أو الحذف أو التعديل لمضمون أي بند من بنود كراسة الشروط والمواصفات بموجب خطاب أو إخطار إلى جميع الشركات أو المؤسسات التي قامت بشراء كراسة الشروط والمواصفات، وذلك قبل فتح المظاريف، على أن تعتبر أية إضافة أو حذف أو تعديل تم إخطار الشركات أو المؤسسات به جزء لا يتجزأ من هذه الشروط والمواصفات وملزماً لجميع المتنافسين.
- ٢ تأجيل موعد فتح المظاريف:
- يحق للأمانة/ للبلدية تأجيل تاريخ وموعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك، وإذا تقرر ذلك فإن الأمانة/ البلدية ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل كتابة.
- ٣ سحب العطاء:
- لا يحق سحب عطاءه قبل موعد فتح المظاريف
- ٤ تعديل العطاء:
- لا يجوز لمقدم العطاء إجراء أي تعديل في عطاءه بعد تقديمه، ولن يلتفت إلى أي إ دعاء من صاحب العطاء بوجود خطأ في عطاءه بعد تقديمه.
- 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.



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

- ٦□□١ الترسية والتعاقد:
- ٦□□١□١ بعد أن تستكمل لجنة فتح المضاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.
- ٦□□١□٢ يتم إخطار من رست عليه المزايدة خلال أسبوع على الأكثر من تاريخ الترسية؛ لمراجعة الأمانة/البلدية خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ الإخطار لاستكمال الإجراءات والتعاقد، وإذا لم يراجع خلال هذه المدة، يرسل له إخطار نهائي، ويعطى مهلة خمسة عشر يوماً أخرى، وفي حالة تخلفه عن مراجعة الأمانة/البلدية بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.
- ٦□□١□٣ يجوز للأمانة/ 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.

- ٦□□٢ تسليم الموقع:
- ٦□□٢□١ يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسليم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مباشرة ما لم يكن هناك عائق لدى الأمانة/البلدية يحول دون ذلك، وبشرط ألا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد.
- ٦□□٢□٢ في حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسليم الموقع تقوم البلدية بإرسال إشعار خطي للمستثمر على عنوانه وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار.
- ٦□□٢□٣ يجب على المستثمر التأكد من صحة عنوانه الوطني ورقم الصندوق البريدي الذي يقوم بتدوينه في كراسة الشروط والمواصفات بحيث يكون عنوان المستثمر في حال أرسلت له البلدية أي خطاب وتم إعادته لأي سبب كان وكعدم صحة العنوان أو أنه لا يخصه.....الخ فإن المستثمر يتحمل كامل المسؤولية التي تترتب على ذلك.



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

الاشتراطات العامة

٧. اشتراطات العامة

٧/١ □ توصيل الخدمات للموقع:

يتولى المستثمر توصيل الخدمات (كهرباء، مياه، هاتف)، للموقع على مسؤوليته الخاصة، ويتحمل كافة التكاليف والرسوم المرتبطة بذلك، كما يتحمل تكاليف استهلاك الكهرباء طبقاً لما تحدده الشركة المختصة، وعلى المستثمر أن ينسق في ذلك مع الإدارة المعنية بالأمانة/بلدية ومع شركة الكهرباء.

٧/٢ □ البرنامج الزمني للتنفيذ واعتماد التصميم:

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

• يلتزم المستثمر بتقديم التصميم الخاص بتأهيل وترميم (مطعم ومنتزه) متضمناً الواجهات وجميع التفاصيل الإنشائية والمعمارية وجميع الدهانات الداخلية والخارجية وجميع أعمال الصيانة والتأهيل لاعتمادها من قبل البلدية قبل البدء في العمل أو التنفيذ.

• يلتزم المستثمر ببناء سور مسلح من جميع الجهات عدا الواجهة الرئيسية بما لا يقل ارتفاعه عن ٣م غير متضمناً المسجد الواقع شمال الموقع الاستثماري.

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

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

٧/٤ □ تنفيذ الأعمال:

يتعهد المستثمر بإسناد مهمة الإنشاء والصيانة والتجهيز إلى مقاول توجد لديه عمالة فنية متخصصة عالية الخبرة في تنفيذ مثل هذه الأعمال.

٧/٥ □ مسؤولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر:

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

٧/٦ □ حق الأمانة/البلدية في الإشراف:

- ٧٠٦٠١ لأمانة/ للبلدية الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحلها للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- ٧٠٦٠٢ يلتزم المستثمر بتلبية جميع متطلبات الأمانة/ البلدية فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة.
- ٧٠٦٠٣ لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصاميم إلا بعد موافقة الأمانة/ البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة/ للبلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.
- ٧٠٦٠٤ يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء بإشعار الأمانة/ البلدية، ليقوم مهندس الأمانة/ البلدية بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- ٧٠٧ 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.
- ٧٠٨ التآجير من الباطن أو التنازل عن العقد:
- لا يحق للمستثمر تأجير العقار أو جزء منه ولا التنازل عن العقد للغير إلا بعد الحصول على موافقة خطية من الأمانة/ البلدية، والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.
- ٧٠٩ موعد سداد الأجرة السنوية:
- تسدد أجرة السنة الأولى عند توقيع العقد متضمناً ضريبة القيمة المضافة المقررة 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.
- ٧٠١٠ 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 مسئولاً كاملة عن كافة حوادث الوفاة، وإصابات العمل، التي قد تلحق بأي من العمال والموظفين أثناء قيامهم بالعمل، أو تلحق بالمارة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على الأمانة/البلدية أدنى 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 مزوداً بالمواد الضرورية للإسعاف، مثل: القطن، والشاش، والأربطة الطبية، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح.

إلغاء العقد للمصلحة العامة:

٧□□١١

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

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

٧□□١٢

٧□□١٢□١ تؤول ملكية المنشآت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى الأمانة/

البلدية، وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.

٧□□١٢□٢ قبل انتهاء مدة العقد بثلاثة أشهر تقوم الأمانة / البلدية بإشعار المستثمر بموعد

حضوره لتسليم الموقع وما عليه من تجهيزات، وفي حالة عدم حضوره يتم استلام الموقع

غيابياً، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسئولية على الأمانة /

البلدية.

٧/١٣ أحكام عامة:

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

التقويم الهجري هو المعمول به في العقد. ٧ ١٣ ٢

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

تخضع هذه المزايدة لأحكام لائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٠٦/٢٩ هـ. ٧ ١٣ ٤

يلتزم المستثمر بسداد ضريبة القيمة المضافة للأمانة محسوبة على النسبة المقررة من إجمالي الإيجار السنوي الذي تم 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 اتخاذ الإجراءات الخاصة بالتأخير في سداد الإيجار السنوي حسب بنود العقد. ٧ ١٣ ٥

زيادة الإيجار السنوي بنسبة (٥%) كل (٥) سنوات. ٧ ١٣ ٦



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل

٨ / الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل

٨/١ مدة العقد وتصميم الموقع:

مدة العقد (١٠) سنوات تبدأ من تاريخ تسلم المستثمر للعقار من الأمانة/ البلدية وتزويد البلدية بتصميم الموقع قبل التأهيل وأعمال الصيانة أو البدء في العمل أو التنفيذ

٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء:

يمنح المستثمر فترة (٥%) من مدة العقد للتجهيز والإنشاء، وتكون هذه الفترة غير مدفوعة الأجرة، وفي حالة عدم قيام المستثمر بالبدء في تنفيذ المشروع خلال الفترة الزمنية المسموح بها للتجهيز والإنشاء يتم فسخ العقد.

٨/٣ التجهيزات:

يلتزم المستثمر بما يلي:

- ١ 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. ٨ ٣
- ٢ أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتا خارجها في مكان يسهل قراءته. ٨ ٣
- ٣ يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، ولتعزيز نمو وتكاثر الميكروبات. ٨ ٣
- ٤ توفير عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منه عن ١٢٠ لترا. ٨ ٣
- ٥ توفير صواعق كهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ مترا مربعا من مساحة الأرض، مع مراعاة عدم وضع الصواعق في أماكن التجهيز والتحضير. ٨ ٣
- ٦ 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 والكاديوم والأنتيمون. ٨ ٣
- ٧ استخدام المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء، ويمنع استخدام مواقد الديزل. ٨ ٣

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.

٨ □ 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.

٨ □ ٣ □ ٩

٨/٤ مواقف السيارات:

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

٨/٥ حدود مزاولة النشاط:

يلتزم المستثمر بإعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية داخل المطعم /الكافتيريا، ويمنع منعاً باتاً مزاولة النشاط خارج حدود المطعم /الكافتيريا.

٨/٦ الالتزام بالاشتراطات الصحية:

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

٨/٧ شروط النظافة:

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

٨ □ ٧ □ ١

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.

٨ □ ٧ □ ٢

العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات الواردة.

٨ □ ٧ □ ٣

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

٨ □ ٧ □ ٤

٨/٨ الصيانة:

يلتزم المستثمر بما يلي:

١. إجراء صيانة دورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.
٢. تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.
٣. 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.

٨/٩ العاملون:

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 المصروح 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 والضم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.

٩ . الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.

يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.

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

٨ □ ٩ □ ٢

٨ □ ٩ □ ٣

الالتزام باشتراطات لوائح البلدية:

٨/١٠

يلتزم المستثمر بكافة الاشتراطات الواردة في لائحة المطاعم، ولائحة الكافيتريات، ولائحة

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات

السريعة وما في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية، فيما لم يرد ذكره من

اشتراطات في هذه الكراسة



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

الاشتراطات الفنية

٨. الاشتراطات الفنية

- ٩□□١ 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.
- ٩□□٢ اشتراطات المبنى:
- يجب أن يتوافر في المبنى الاشتراطات التالية:
- ٩□□٢□□١ اشتراطات التصميم والبناء:
- ٩□□٢□□١□□١ يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.
- ٩□□٢□□١□□٢ يكون البناء خالياً من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات والقوارض.
- ٩□□٢□□٢ مواد البناء:
- ٩□□٢□□٢□□١ أن تكون من الطوب والاسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.
- ٩□□٢□□٢□□٢ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبيستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.
- ٩□□٢□□٣ الأرضيات:
- ٩□□٢□□٣□□١ تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.
- ٩□□٢□□٣□□٢ تكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.
- ٩□□٢□□٣□□٣ تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل، أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

تكون أرضية صالة الطعام من الرخام أو السيراميك، أو
الفينيل، أو تكون مغطاة بالسجاد أو الموكيت.

٩ □ ٢ □ ٣ □ ٤

تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مثله
من حيث الجودة أو المظهر.

الجدران: ٩ □ ٢ □ ٤

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.

٩ □ ٢ □ ٤ □ ١

٩ □ ٢ □ ٤ □ ٢

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

٩ □ ٢ □ ٤ □ ٣

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

الأسقف: ٩ □ ٢ □ ٥

٩ □ ٢ □ ٥ □ ١

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

٩ □ ٢ □ ٥ □ ٢

الأبواب والنوافذ: ٩ □ ٢ □ ٦

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

٩ □ ٢ □ ٦ □ ١

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

٩ □ ٢ □ ٦ □ ٢

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

٩ □ ٢ □ ٦ □ ٣

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

٩ □ □ ٦ □ □ ٤

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

الإضاءة: ٩ □ □ ٢ □ □ ٧

٩ □ □ ٢ □ □ ٧ □ □ ١

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

٩ □ □ ٢ □ □ ٧ □ □ ٢

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.

التهوية: ٩ □ □ ٢ □ □ ٨

٩ □ □ ٢ □ □ ٨ □ □ ١

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

٩ □ □ ٢ □ □ ٨ □ □ ٢

٩ □ □ ٣ أقسام وعناصر المطعم / الكافيتيريا:

أقسام وعناصر المطعم: ٩ □ □ ٣ □ □ ١

يجب ألا تقل مساحة المطعم بجميع عناصره عن ٦٣ متراً مربعاً، 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 م^٢ (خمس عشرة متراً مربعاً) وأن
يكون جيد التهوية، ومنفصلاً عن صالة الطعام.

٣ . صالة الطعام:

• يجب ألا تقل مساحتها عن ٣٠ متراً مربعاً.

- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن 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 م^٢ (تسعة أمتار مربعة)

أقسام وعناصر الكافتيريا:

٩ □ □ ٢

تنقسم الكافتيريا إلى الأقسام التالية:

١ . مكان التجهيز والإعداد: لا تقل مساحته عن ٩ أمتار مربعة (تسعة أمتار مربعة) ويكون منفصلاً 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

٩ □ □ ٤ التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

٩ □ □ ١

أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.

٩ □ □ ٢

تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

٩ □ □ ٣

تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.

٩ □ □ ٤

تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامة التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.

٩ □ □ ٥

تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

٩ □ □ ٦

تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد الانفجار.

٩ □ □ ٧

يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥

٩ □ □ ٨

أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

٩٥ □ □ المورد المائي:

يجب أن يكون المورد المائي آمناً ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:

٩٥ □ □ ١ تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحياً،

وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك
الأدمي بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.

٩٥ □ □ ٢ يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن، ليسهل تنظيفه، ومصنوعاً إما

من الفايبر جلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية،
وبعيداً عن مصادر التلوث، وتتخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من
الحديد المجلفن غير القابل للصدأ أو البلاستيك، ومطابقة للاشتراطات
الصحية.

٩٦ □ □ دورات المياه:

٩٦ □ □ ١ يجب توفير أعداد مناسبة من دورات المياه ومغاسل للأيدي، بأن يتم توفير مرحاض

ومغسلة لكل عشرة أشخاص، وفي حالة زيادة عدد الرواد يزداد عدد دورات المياه
والمغاسل بنفس النسبة، ويجب ألا يقل الحد الأدنى لمساحة الدورة عن ٢، ١ متر
مربع.

٩٦ □ □ ٢ في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين

للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.

٩٦ □ □ ٣ يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه

مباشرة.

٩٦ □ □ ٤ يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.

٩٦ □ □ ٥ تزود مغاسل الأيدي بالصابون السائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية

أو معدات التجفيف بالهواء الساخن، ووعاء للتنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام
مناشف القماش لمنع انتقال العدوى.

٩٧ □ □ الصرف الصحي:

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

٩٧ □ □ ١ يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي العمومية، وإن لم توجد فيتم التصريف

إلى خزان صرف (ببارة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه صرف
المطعم، على أن يكون خزان الصرف بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب

بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.

لا يقام خزان الصرف (الببارة) تحت أرضية المطعم/ الكافتيريا أو مبانيه، وإنما يجب أن يكون خارج المبنى، ويتم تفريره كلما اقتضت الحاجة ذلك.

٩ □ ٧ □ ٢

يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام

٩ □ ٧ □ ٣

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

٩ □ ٧ □ ٤

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

٩ □ ٧ □ ٥

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

٩ □ ٧ □ ٦

٩ □ ٨ 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.



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

الغرامات والجزاءات

٩. الغرامات والجزاءات

يلتزم المستثمر بتأهيل وصيانة وتشغيل وإدارة المطعم/ منتزه 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 ٦/٨/١٤٢٣ هـ ورقم ٩٢ بتاريخ ٥/٢/١٤٤٢ هـ، والموضحة في الجدول التالي، وفيما لا يرد به نص في لائحة الغرامات والجزاءات المذكورة فسوف يكون المستثمر ملتزماً بدفع الغرامات التي تقررها الأمانة أو البلدية، وذلك كما هو موضح فيما يلي:

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

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

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
---	--------------	---------------------	---------------------	---	---------

لائحة الغرامات والجزاء مادة ١٢/٣/٧/١	مع إتلافها	٥٠٠٠	٢٠٠٠	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر	١٧
لائحة الغرامات والجزاء مادة ٣/٥/٧/١		٢٠٠	١٠٠	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولاً بأول	١٨
لائحة الغرامات والجزاء مادة ٤/٨/١	تضاعف العقوبة عند تكرار المخالفة	١٠٠٠	٥٠٠	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	١٩



المملكة العربية السعودية
وزارة البلديات والإسكان
أمانة منطقة نجران
بلدية محافظة حبونا



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

المرفقات "الملاحق"

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

المحترم.

سعادة رئيس بلدية: حبونا

إشارة إلى إعلانكم المنشور بالصحف بتاريخ / / ١٤ هـ المتضمن رغبتكم تأجير موقع في مدينة حبونا بغرض استثماره في تأهيل وترميم وتشغيل وصيانة مطعم ومنتزه من خلال المنافسة الالكترونية (فرص). 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 للجهاالة. نتقدم لسعادتكم بعرضنا لاستئجار العقار الموضح اعلاه بأجرة سنوية قدرها () ريال وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمان بنكي يعادل (٢٥%) من أجرة سنة كاملة وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

❖ قيمة الأجرة السنوية غير معضبة من ضريبة القيمة المضافة.

❖ زيادة الإيجار السنوي بنسبة ٥% لكل (٥) سنوات.

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

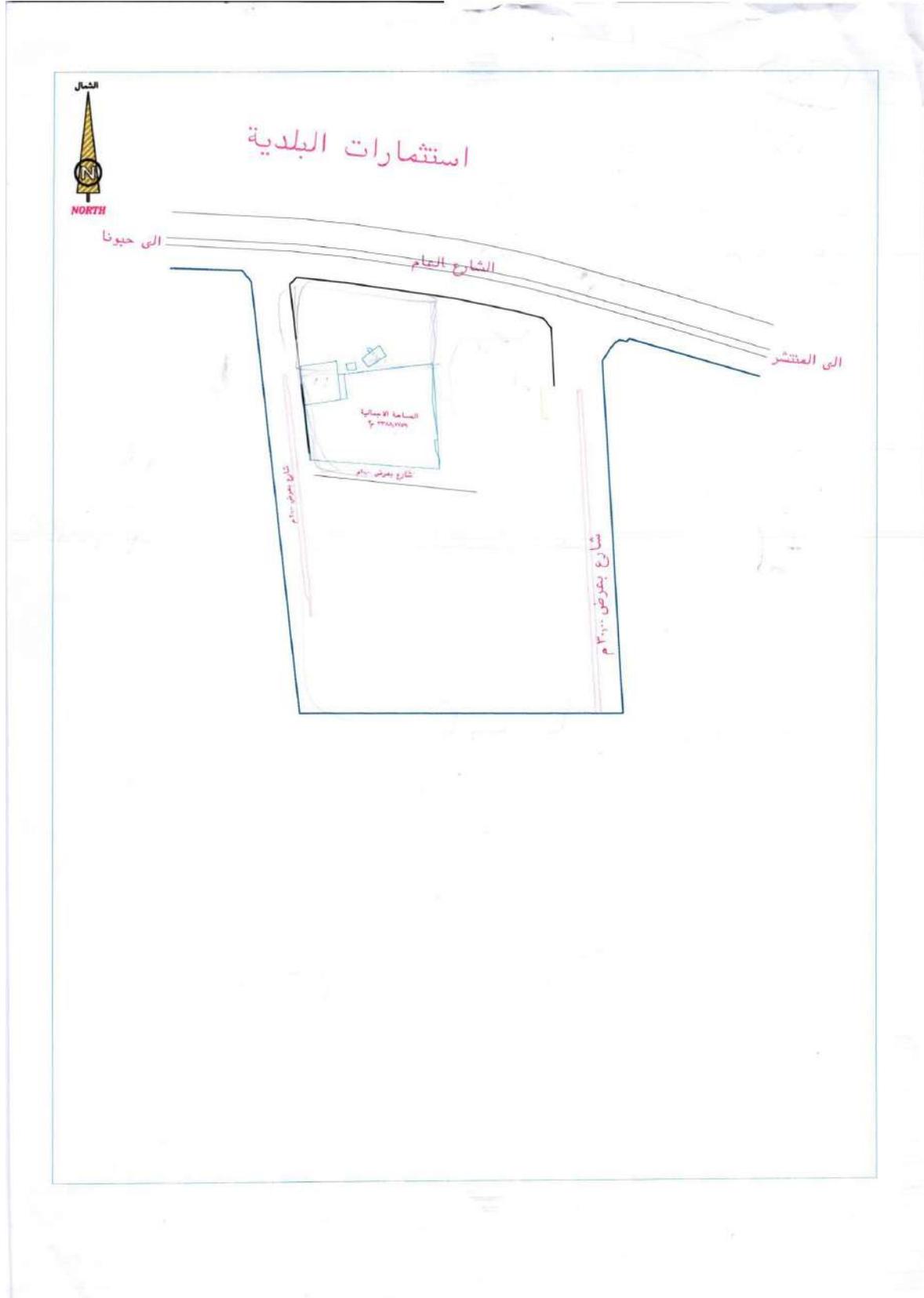
										اسم الشركة
										رقم السجل التجاري
					بتاريخ					صادرة من
										نوع النشاط
جوال					فاكس					هاتف
الرمز										ص.ب
										العنوان:

الختم الرسمي

الاسم

التوقيع

التاريخ



٤/١١ إقرار من المستثمر

يقر المستثمر بما يلي:

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

أ) لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٠٦/٢٩هـ

ب) لائحة المطاعم الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.

ج) لائحة الكافيتريات الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية..

د) لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ومات في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.

٣- لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥هـ والقرار الوزاري رقم ٤٣٠٠٢٠٤٥٢٦ في ١٢/٠٣/١٤٤٣هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية والقرار الوزاري رقم ٤٤٩٧/٢٠٢٠٤٤٩٧ في ١٢/٠٣/١٤٤٢هـ المبلغ به جدول المخالفات والجزاءات البلدية

٤- تزويد البلدية بجميع التصاميم للموقع قبل الشروع في تأهيل الموقع والعمل لاعتماده والموافقة عليه

٥- عاين موقع المطعم والمنتزه المعروض للتأجير معاينة نافية للجهالة.

الختم

التوقيع