



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات





كراسة شروط ومواصفات مطعم ماركة مسجلة

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 الأولى	٧
١	مقدمة	١٠
٢	وصف العقار	١٢
٣	اشتراطات دخول المزايدة والتقديم	١٤
	٣/١ من يحق له دخول المزايدة	١٥
	٣/٢ مكان تقديم العطاءات	١٥
	٣/٣ موعد تقديم العطاءات	١٥
	٣/٤ موعد فتح المظاريف	١٥
	٣/٥ تقديم العطاء	١٥
	٣/٦ كتابة الأسعار	١٦
	٣/٧ مدة سريان العطاء	١٦
	٣/٨ الضمان	١٦
	٣/٩ موعد الإفراج عن الضمان	١٦
	٣/١٠ مستندات العطاء	١٨
٤	واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	١٩
	٤/١ دراسة الشروط الواردة بالكراسة	١٩
	٤/٢ الاستفسار حول بيانات المزايدة	١٩
	٤/٣ معاينة العقار	١٩
٥	ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	٢٠
	٥/١ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات	٢١
	٥/٢ تأجيل موعد فتح المظاريف	٢١
	٥/٣ سحب العطاء	٢١

كراسة شروط ومواصفات



مطعم ماركة مسجلة

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

كراسة شروط ومواصفات

مطعم ماركة مسجلة

م	المحتويات	الصفحة
---	-----------	--------



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

كراسة شروط ومواصفات

مطعم ماركة مسجلة

م	المحتويات	الصفحة
١٠	الغرامات والجزاءات	٤٢
١١	المرفقات "الملاحق"	٤٦



٤٧	١١/١ نموذج العطاء
٤٨	١١/٢ المخطط العام للموقع - الرسم الكروكي للموقع
٤٩	١١/٣ نموذج تسليم العقار
٥٠	١١/٤ إقرار من المستثمر
٥١	١١/٥ نموذج العقد





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

يتعين مراعاة الالتزام بتقديم المستندات المحددة والمطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إلكترونياً، وذلك عن طريق بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (www.fursa.momra.gov.sa) أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرصة" باستثناء أصل خطاب الضمان البنكي، فيقدم الأصل-في ظرف مختوم ومغلق-من المستثمر أو من يفوضه ويكتب عليه اسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس، في الموعد والمكان المعلن عنه لفتح المظاريف مع إرفاق صورة من الضمان البنكي في الموقع الإلكتروني المشار إليه.

م	المستند	هل مرفق؟	هل 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 والمؤسسات)		
٤	صورة سارية المفعول من السجل التجاري (في حالة الشركات والمؤسسات)		
٥	صورة الهوية الشخصية		
٧	صور شهادات الخبرة الخاصة بتشغيل وإدارة المطاعم.		
٨	خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي		
٩	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها		





ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشروع:	هو المطعم/ الكافتيريا المراد إقامته 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/كافتيريا.
مقدم العطاء	يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المزايدة سواء كانت شركة أو مؤسسة أو فرداً.
المطعم:	مكان مرخص من الأمانة/البلدية يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات لرواده لتناولها داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة لهذا الغرض، أو يمكن تناولها خارجه.
المنافسة:	هي طريقة لإثارة التنافس بين المستثمرين تأخذ شكل مزايدة بهدف الحصول على أعلى سعر، ويتبعها الجهاز البلدي عند تأجير العقارات والأنشطة
الكراسة:	كراسة الشروط والمواصفات
المنافسة الإلكترونية:	تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (WWW.FURAS.MOMRA.GOV.SA) او عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص"
اللائحة :	لائحة التصرف بعقارات البلدية الصادرة بالأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٦/٢٩ والتعليمات التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري ٤١٠٠٥٦١٨٨٣ وتاريخ ١٤٤١/١٢/٢٢ هـ والقرارات الوزارية الصادرة بخصوصها



اللوائح التي تطبق على الكراسة

- دليل تصميم مواقف السيارات الصادر ١٤٤١ هـ
- الأنظمة واللوائح التنفيذية واللوائح الفنية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة
[www.saso.gov.sa].
- المقاييس البنائية، مقاييس مستويات الضوضاء، الصادرة عن الهيئة العامة للأرصاد وحماية البيئة
<https://www.pme.gov.sa/>
- الدليل المبسط لمعايير الوصول الشامل للمنشآت www.momra.gov.sa
- كود البناء السعودي الصادر عن اللجنة الوطنية لكود البناء السعودي [www.sbc.gov.sa] وخصوصاً إصدارته التالية:

○ كود البناء السعودي (SBC201) Saudi Building Code - General

○ مجموعة الأكواد الإنشائية (SBC301-306) Saudi Construction Code

○ الكود السعودي الكهربائي (SBC401) Saudi Electrical Code

○ الكود السعودي الميكانيكي (SBC 501) Saudi Mechanical Code

○ الكود السعودي لترشيد الطاقة (SBC 601) (Non Residential Buildings) Saudi Energy Code

○ الكود الصحي السعودي (SBC701) Saudi Sanitary Code

○ الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC 801) (Saudi Fire Code)

المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

١. مقدمة





١. مقدمة

ترغب أمانة / محافظة دومة الجندل في طرح مزايده عامة عن طريق الطرف المختوم بين المستثمرين لتأجير موقع مخصص لإقامة وتشغيل وإدارة مطعم ماركة مسجلة، وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات 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 والمواصفات الفنية، والجوانب القانونية للعقد، والتزامات المستثمر، بما يمكنه من تقديم عطاء مدروس يتيح له الفوز بالفرصة الاستثمارية المتاحة، ويحقق للأمانة / البلدية أهدافها. وترحب الأمانة/ البلدية بالرد على أية استفسارات أو استيضاحات من المستثمرين الراغبين في دخول المزايدة، ويمكن للمستثمرين تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات بإحدى الطرق التالية:

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

إدارة: الاستثمار

تليفون: ٠١٤٦٢٢٢٩٩٥

٢. تقديم الاستفسارات إلكترونياً عن طريق بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص).



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٢. وصف العقار





٢. وصف العقار

نوع النشاط	إنشاء وإدارة وتشغيل وصيانة مطعم ماركة مسجلة	
مكونات النشاط	مطعم ماركة مسجلة.	
موقع العقار	المدينة / دومة الجندل	مخطط تعديل جزئي بمخطط الورش
	رقم المخطط: ١٤٤٣/٢/٤/٢٣ ١٤٠٠/٢/٤/٤ استثماري للقطعة رقم (٤)	
	شمالاً: شارع عرض ٢٥ متر	بطول / ٤٢,٠٠ متر
حدود العقار	جنوباً: شارع عرض ٢٠ متر+ شطفة بطول ٥,١٢ متر	بطول / ٣٤,٧١ متر
	شرقاً: شارع عرض ٢٠ متر+ شطفة بطول ٥,٨٥ متر	بطول / ٤٨,٠٠ متر
	غرباً: شارع عرض ٢٥ متر	بطول / ٤٨,٠٢ متر
نوع العقار	أرض استثمارية (مطعم ماركة مسجلة)	
مساحة الأرض	٢٠١٧,٠٠ م ^٢	
مساحة المباني		
عدد الأدوار	وفق مواصفات المخطط المعتمد أو الاشتراطات البلدية والمعايير الصادرة بهذا الشأن	
نوع البناء	وفق الكود السعودي والاشتراطات البلدية الصادرة والمعايير بهذا الشأن	

الخدمات بالعقار:

بيانات أخرى:

- في حالة وجود مخلفات أو ردم أو اختلاف مناسب الأرضية فإن الأمانة / البلدية غير ملزمة برفع المخلفات أو القيام بتسوية وتمهيد الموقع.
- في حال وجود أعمال إنشائية ظاهرة أو غير ظاهرة (أسفل الأرض) يحق للمستثمر استخدامها واستكمالها ضمن أعمال الإنشاء الجديدة بعد موافقة الأمانة / البلدية وفي حال عدم رغبته لذلك يمكن إزالتها على حسابه الخاص.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٣. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم





٣. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

٣/١ من يحق له دخول المزايدة:

يحق للأفراد و للمستثمرين السعوديين الذين يحملون رخصة تشغيل وإدارة المطاعم الأهلية التقدم في هذه المزايدة ، ما عدا الممنوعين من التعامل نظاما 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 موعدها بعد رفعها لوزير الشؤون البلدية والقروية والموافقة على استبعاده.

٣/٢ مكان تقديم العطاءات :

تُقدم العطاءات على النماذج الالكترونية عن طريق البوابة الموحدة للاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa) او عن طريق تطبيق الاجهزة الذكية "فرص".

٣/٣ موعد تقديم العطاءات:

كما هو موضح في الكترونيا في عن طريق البوابة الموحدة للاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa) او عن طريق تطبيق الاجهزة الذكية "فرص".

٣/٤ موعد فتح المظاريف :

كما هو موضح في الكترونيا في عن طريق البوابة الموحدة للاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa) او عن طريق تطبيق الاجهزة الذكية "فرص".

٣/٥ تقديم العطاء:

٣/٥/١ على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة اللازمة، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.

٣/٥/٢ تقدم العطاءات عن طريق المنافسة الالكترونية عن طريق البوابة الموحدة للاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa)، ويتم ارفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الكترونياً.

٣/٥/٣ في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الالكترونية 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 وفاكسه والبريد الإلكتروني مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة. مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مع مركز الاتصال الوطني على الرقم (١٩٩٠٩٩) او عن طريق البريد الالكتروني inv@momra.gov.sa وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً.



٣/٦ كتابة الأسعار:

يجب على المستثمر عند إعداد عطاءه أن يراعى ما يلي:

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

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

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

٣/٧ 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.

٣/٨ الضمان:

٣/٨/١ يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل قيمة ٢٥% من قيمة العطاء السنوي المقدم باسم بلدية محافظة دومة الجندل، 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 ٢٥% من قيمة العطاء السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد.

٣/٩ موعد الإفراج عن الضمان :

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

٣/١٠ مستندات العطاء:

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره:

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

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

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

٣/١٠/٣ صورة سارية المفعول من السجل التجاري (بالنسبة للشركات والمؤسسات).

٣/١٠/٤ صورة الهوية الشخصية (بالنسبة للأفراد).

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



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

٣/١١ لغة العطاء:

٣/١١/١ لما كانت اللغة العربية هي اللغة الرسمية في المملكة العربية السعودية فعلى المستثمر الالتزام بالتعامل بها في جميع المكاتبات المتعلقة بهذا المشروع، بما في ذلك العطاء، وجميع مرفقاته، وبياناته، ويستثنى من ذلك الكتالوجات الخاصة بالمعدات والأدوات والأجهزة التي يجوز أن تكون باللغة الانجليزية.

٣/١١/٢ في حال التقدم بمسند بأي لغة أخرى يتم ترجمته إلى اللغة العربية عن طريق المستثمر من خلال مكتب ترجمة معتمد، ويعتبر النص العربي هو المعول عليه في حالة الاختلاف أو الالتباس في المضمون.

٣/١٢ سرية المعلومات:

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 أدى الأمانة / البلدية.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٤. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء





٤. واجبات المستثمر قبل إعطاء العطاء

٤/١

دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

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

٤/٢

الاستفسار حول بيانات المزايدة :

في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المزايدة، يجب على المستثمر الاستفسار من الأمانة/ البلدية عن طريق الموقع الإلكتروني بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa) للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطاءه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات، وستقوم الأمانة/ البلدية بالرد على الاستفسارات لكل من اشترى كراسة الشروط والمواصفات في موعد أقصاه خمسة أيام قبل الموعد المحدد لفتح المظاريف، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات شفوية.

٤/٣

معاينة العقار:

على المستثمر وقبل تقديم عطاءه أن يقوم بمعاينة العقار معاينة نافية للجهالة، وفق حدوده المعتمدة، وأن يتعرف تعريفاً تاماً على أوضاعه السائدة. ويعتبر المستثمر قد استوفى هذا الشرط بمجرد تقدمه بعطاءه، بحيث لا يحق له لاحقاً الادعاء أو الاحتجاج بأية جهالة بخصوص العقار والأعمال المتعلقة به.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

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





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

٥/١ 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 ويكون عن طريق البريد الإلكتروني للمستثمر المسجل بالموقع الإلكتروني بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa)، على أن تعتبر أية إضافة أو حذف أو تعديل تم إخطار الشركات أو المؤسسات به جزء لا يتجزأ من هذه الشروط والمواصفات وملزماً لجميع المتنافسين.

٥/٢ تأجيل موعد فتح المظاريف :

يحق للأمانة/ للبلدية تأجيل تاريخ وموعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك ، وإذا تم ذلك فإن الأمانة/ البلدية ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل ويكون عن طريق البريد الإلكتروني للمستثمر المسجل بالموقع الإلكتروني بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa).

٥/٣ سحب العطاء :

لا يحق للمستثمر بسحب عطاءه قبل الموعد المحدد لفتح المظاريف في بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa).

٥/٤ تعديل العطاء:

لا يجوز للمستثمر إجراء أي تعديل في عطاءه بعد تقديمه، ولن يلتفت إلى أي ادعاء من صاحب العطاء بوجود خطأ في عطاءه بعد تقديمه.

٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف :

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



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع





٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

٦/١ الترسية والتعاقد:

- ٦/١/١ بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها ، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.
- ٦/١/٢ يتم إشعار من رست عليه المنافسة وفق المدة المحددة عبر الموقع الإلكتروني بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa).
- 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 الموضح بكراسة الشروط والمواصفات وأيضا عن طريق البريد الإلكتروني للمستثمر الموضح بكراسة الشروط والمواصفات، وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٧. الاشتراطات العامة





٧. اشتراطات السلامة

- ٧/١ **توصيل الخدمات للموقع :**
يتولى المستثمر توصيل الخدمات للموقع (كهرباء - مياه - صرف صحي - هاتف - ... وغيرها) على مسؤوليته الخاصة، ويتحمل كافة التكاليف والرسوم المرتبطة بذلك، وعلى المستثمر أن ينسق في ذلك مع الإدارة المعنية بالأمانة/بالبلدية ومع الجهات ذات الصلة.
- ٧/٢ **البرنامج الزمني للتنفيذ :**
يلتزم المستثمر أن يقدم للبلدية برنامجاً زمنياً للتنفيذ، متضمناً المراحل المختلفة للإنشاء والتجهيز والتشغيل،.
- ٧/٣ **الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة :**
يلتزم المستثمر بعدم القيام بتنفيذ المشروع قبل استيفاء كافة الاشتراطات والضوابط والتراخيص من الأمانة/البلدية والجهات الأخرى ذات العلاقة.
- ٧/٤ **تنفيذ الأعمال:**
يتعهد المستثمر بإسناد مهمة الإنشاء و التجهيز إلى مقاول توجد لديه عمالة فنية متخصصة عالية الخبرة في تنفيذ مثل هذه الأعمال.
- ٧/٥ **مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر :**
يجب أن يسند المستثمر مهمة الإشراف على التنفيذ إلى جهة استشارية متخصصة توافق عليها الأمانة/البلدية، وتكون مهمة الجهة الاستشارية التأكد من تنفيذ المشروع وفق المواصفات والمخططات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.
- ٧/٦ **حق الأمانة/البلدية في الإشراف :**
- ٧/٦/١ للأمانة/ للبلدية الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحل له للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- ٧/٦/٢ يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات الأمانة/البلدية فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- ٧/٦/٣ لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصميم إلا بعد موافقة الأمانة/البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة/ للبلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.
- ٧/٦/٤ 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



- ٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له :
لا يجوز للمستثمر استخدام العقار لغرض المخصص له في إعلان المزايدة، وأي مخالفة لذلك يترتب عليها فسخ العقد، وسحب العقار من المستثمر.
- ٧/٨ التأجير من الباطن أو التنازل عن العقد:
لا يحق للمستثمر تأجير العقار أو جزء منه ولا التنازل عن العقد للغير إلا بعد الحصول على موافقة خطية من الأمانة/البلدية، والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.
- ٧/٩ موعد سداد الأجرة السنوية:
تسدد أجرة السنة الأولى 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 وبعد أقصى عشرة أيام من بداية السنة الإيجارية.
- ٧/١٠ 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 مسؤولاً مسؤولية كاملة عن كافة حوادث الوفاة، وإصابات العمل، التي قد تلحق بأي من العمال والموظفين أثناء قيامهم بالعمل، أو تلحق بالمارة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على الأمانة/البلدية أدنى مسؤولية عن ذلك.
 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.



٧/١١ إلغاء العقد للمصلحة العامة:

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.

٧/١٢ تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للأمانة / للبلدية بعد انتهاء مدة العقد:

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 غيباً، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسؤولية على الأمانة / البلدية.

٧/١٣ أحكام عامة:

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

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

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

٧/١٣/٤ تخضع هذه المزايدة لللائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٦/٢٩ والتعليمات التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري ٤١٠٠٥٦١٨٨٣ وتاريخ ١٤٤١/١٢/٢٢ هـ والقرارات الوزارية الصادرة بخصوصها.



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٨. الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل





٨. الاشتراطات الخاصة واشترطات التشغيل

٨/١ مدة العقد :

مدة العقد (٢٥ عاما) (خمس وعشرون) تبدأ من تاريخ تسلم المستثمر للعقار من الأمانة/البلدية، مع وجود زيادة للقيمة الإيجارية بواقع (٥%) (خمس بالمائة) كل خمس سنوات.

٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء :

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

٨/١ التجهيزات:

يلتزم المستثمر بما يلي:

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

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

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

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

٨/٣/٥ توفير صواعق كهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متراً مربعاً 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 وبجالة جيدة، ومن مواد غير قابلة للصدأ، كما يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر، أو من أي معدن يدخل في تركيبها أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والأنثيمون.

٨/٣/٧ 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.



٨/٣/٩ 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.

٨/٢ 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.

٨/٣ حدود مزاولة النشاط:

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

٨/٤ الالتزام بالاشتراطات الصحية:

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

٨/٥ شروط النظافة:

- ٨/٧/١ يلتزم المستثمر بالعناية بنظافة جميع أقسام المطعم، ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة، وأن يتم استخدام المنظفات الصناعية المناسبة.
- ٨/٧/٢ 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.
- ٨/٧/٣ العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات الواردة.
- ٨/٧/٤ تجميع النفايات والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك، أو بواسطة المتعهد إن وجد.

٨/٦ الصيانة:

- يلتزم المستثمر بما يلي:
- ٨/٨/١ إجراء صيانة دورية للمبنى ومراقبته بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.
 - ٨/٨/٢ تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.
 - ٨/٨/٣ التأكد من عدم وجود تسريب أعمدة (مواسير) السقوط ومعدات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل، حتى لا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

٨/٧ العاملون:

٨/٩/١ 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 حسن 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.
- ٨/٩/٢ يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.
- ٨/٩/٣ يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.
- ٨/٨ الالتزام باشتراطات لوائح البلدية: استثمار
- يلتزم المستثمر بكافة الاشتراطات الواردة في لائحة المطاعم ، ولائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم 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 الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

٩. الاشتراطات الفنية





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



- ٩/٢/٤ الجدران:
- ٩/٢/٤/١ تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مائله من حيث الجودة أو المظهر.
- ٩/٢/٤/٢ تكسى جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية، والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة بالبلاط القيشاني أو السيراميك فاتح اللون إلى السقف.
- ٩/٢/٤/٣ تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.
- ٩/٢/٥ الأسقف:
- ٩/٢/٥/١ تدهن بطلاء زيتي مناسب ، فاتح اللون ، أملس، سهل التنظيف، يمنع تراكم الملوثات والقاذورات، ويقلل من تكاثف الأبخرة، ونمو الميكروبات والفطريات.
- ٩/٢/٥/٢ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتحضير والغسيل والمستودعات، ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.
- ٩/٢/٦ الأبواب والنوافذ:
- ٩/٢/٦/١ تزود الواجهة بباب مناسب أو أكثر للمرتادين ، ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات.
- ٩/٢/٦/٢ تكون أبواب المطبخ من الألمنيوم والزجاج حتى تكون غير منفذة للماء، وذات أسطح ملساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ٩/٢/٦/٣ 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.
- ٩/٢/٦/٤ تكون أبواب صالة الطعام من النوع الجيد سهل التنظيف، وتكون النوافذ من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطل على بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون ، أو الألمونيوم والزجاج.



الإضاءة:	٩/٢/٧
تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية)، ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.	٩/٢/٧/١
تتناسب الإضاءة بصالة الطعام مع ديكور المكان ودرجة تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.	٩/٢/٧/٢
التهوية:	٩/٢/٨
يكون المطبخ جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، وتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة.	٩/٢/٨/١
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.	٩/٢/٨/٢
أقسام وعناصر المطعم:	٩/٣
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 والغاسل: يجب أن تكون منفصلة عن صالة الطعام.	
٥. المستودع: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م ^٢ (تسعة أمتار مربعة)	
أقسام وعناصر الكافتيريا:	٩/٣/٢
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:

- ٩/٤/١ تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
- ٩/٤/٢ أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
- ٩/٤/٣ تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
- ٩/٤/٤ تتفد جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٩/٤/٥ تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامه التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.
- ٩/٤/٦ تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ٩/٤/٧ تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد الانفجار.
- ٩/٤/٨ 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.

٩/٥ المورد المائي:

يجب أن يكون المورد المائي آمناً ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:

- ٩/٥/١ تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحياً ، وبُعِيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناءً على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٩/٥/٢ يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن، ليسهل تنظيفه، ومصنوعاً إما من الفايبرجلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبُعِيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن غير القابل للصدأ أو البلاستيك، ومطابقة للاشتراطات الصحية.



٩/٦ دورات المياه:

- ٩/٦/١ 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.
- ٩/٦/٢ في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.
- ٩/٦/٣ يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه مباشرة.
- ٩/٦/٤ يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- ٩/٦/٥ 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.

٩/٧ الصرف الصحي:

- يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:
- ٩/٧/١ يتم التصريف إلى شبكة الصرف الصحي العمومية، وإن لم توجد فيتم التصريف إلى خزان صرف (ببيرة) يتناسب حجمه مع كمية الفضلات السائلة ومياه صرف المطعم، على أن يكون خزان الصرف بعيداً عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل من مستوى خزان المياه بنصف متر.
- ٩/٧/٢ لا يقام خزان الصرف (الببيرة) تحت أرضية المطعم/ الكافتيريا أو مبانيه، وإنما يجب أن يكون خارج المبنى، ويتم تفريغه كلما اقتضت الحاجة ذلك.
- ٩/٧/٣ يمنع منعاً باتاً وجود أي فتحة تصريف بأرضية صالة الطعام
- ٩/٧/٤ يجب ألا يكون هناك أعمدة (مواسير) سقوط أو معدات صرف أو أكواع مراحيض بداخل المطعم.
- ٩/٧/٥ 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.
- ٩/٧/٦ 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.



٩/٨ 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 الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

١٠. الغرامات والجزاءات





١٠. الغرامات والجزاءات

يلتزم المستثمر بإنشاء وتشغيل وصيانة وإدارة المطعم وفقاً للشروط والمواصفات التي تقضي بها كراسة الشروط والمواصفات والنظم السائدة، وفي حالة حدوث أية مخالفة من المستثمر، فإنه سيكون ملتزماً بدفع الغرامات التي تقررها لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم ٢١٨ بتاريخ ١٤٢٣/٨/٦هـ، 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	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/١/٧/١



		ثلاثة أيام عند تكرار المخالفة			
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 مادة ١/٣/٧/١
١٠	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية	١٠ ٠٠٠	٢٠ ٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/٣/٧/١
١١	استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد	٥٠٠٠	١٠ ٠٠٠	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	لائحة الغرامات والجزاءات 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 الآدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٧/٣/٧/١
١٤	سوء حفظ المواد الأولية	١٠٠٠	٢٠٠٠	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الآدمي	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٦/٣/٧/١
١٥	عرض مواد غذائية أو مشروبات محضرة من اليوم السابق أو تقديمها أو تخزينها	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها وعند تكرار المخالفة تضاعف العقوبة	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١٠/٣/٧/١
١٦	عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لهل	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١١/٣/٧/١

م	نوع المخالفة	الحد الأدنى للغرامة	الحد الأعلى للغرامة	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	ملاحظات
١٧	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر	٢٠٠٠	٥٠٠٠	مع إتلافها	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١٢/٣/٧/١
١٨	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولا	١٠٠٠	٢٠٠		لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٥/٧/١



بأول				
١٩	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	٥٠٠	١٠٠٠	لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١/٨/٤ تضاعف العقوبة عند تكرار المخالفة



المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة دومة الجندل



كراسة شروط ومواصفات
مطعم ماركة مسجلة

١١. المرفقات "الملاحق"





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

المحترم.

سعادة رئيس بلدية:

إشارة إلي إعلانكم المنشور بالموقع الإلكتروني بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص) (furas.momra.gov.sa) بتاريخ / / ١٤ هـ المتضمن رغبتكم تأجير موقع في مدينة.....بغرض استثماره في إقامة وإدارة وتشغيل مطعم ماركة مسجلة من خلال المنافسة.

وحيث تم شراؤنا لكراسة شروط ومواصفات المنافسة بموجب الإيصال المرفق صورته واطلعنا علي كافة الاشتراطات الخاصة بهذه المنافسة، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة. نتقدم لسعادتكم بعرضنا لاستئجار العقار الموضح أعلاه بأجرة سنوية قدرها () ريال غير شاملة للضريبة (١٥%) وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمن بنكي يعادل أجرة سنة كاملة وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

اسم المستثمر	
رقم بطاقة الأحوال	
صادرة من	بتاريخ
هاتف	فاكس
البريد الإلكتروني	
ص.ب	الرمز البريدي
	تاريخ التقديم

العنوان:.....

اسم الشركة	
رقم السجل التجاري	
صادرة من	بتاريخ
نوع النشاط	
هاتف	فاكس
البريد الإلكتروني	
ص.ب	الرمز

الاسم

التوقيع

التاريخ



٢/١١ المخطط العام للموقع (الرسم الكروكي للموقع)





شارع عرض ٢٥,٠٠ متر شارع عرض ٢٥,٠٠ متر		شارع عرض ٢٥,٠٠ متر شارع عرض ٢٠,٠٠ متر	
٤٢,٠٠ استثماري (٤) ٢٠,٧٣ ٣٤,٧١ ٥,١٢ ٥,١٢		٤٢,٠٠ ٤٨,٠٠ ٢٠,٧٣ ٣٤,٧١ ٥,١٢ ٥,١٢	
الحدائق الشرقي ٣٩.٨٥٥٥٠°		الحدائق الشمالي ٢٩.٧٩٨٨٠°	
الرقم ١		الرقم ١	
إسم المستثمر : الرصيف : الموقع : مخطط تعديل جزئي بمخطط الورش ١٤٤٣ / ٢ / ٤ / ٢٣ ١٤٠٠ / ٢ / ٤ / ٤ المعتمد برقم الحدود والأصول		إسم المستثمر : الرصيف : الموقع : مخطط تعديل جزئي بمخطط الورش ١٤٤٣ / ٢ / ٤ / ٢٣ ١٤٠٠ / ٢ / ٤ / ٤ المعتمد برقم الحدود والأصول	
شمالا : شارع عرض ٢٥,٠٠ متر جنوبيا : شارع عرض ٢٠,٠٠ متر شرقا : شارع عرض ٢٠,٠٠ متر غربيا : شارع عرض ٢٥,٠٠ متر		شمالا : شارع عرض ٢٥,٠٠ متر جنوبيا : شارع عرض ٢٠,٠٠ متر شرقا : شارع عرض ٢٠,٠٠ متر غربيا : شارع عرض ٢٥,٠٠ متر	
المساحة الكلية : ٢٠١٧,٠٠ متر مربع		المساحة الكلية : ٢٠١٧,٠٠ متر مربع	



٣/١١ نموذج محضر تسليم عقار للمستثمر (نموذج ٣/١)

محضر تسليم عقار

الرقم:

التاريخ: / / ١٤٤٠ هـ

العقار رقم:

بلدية

تاريخه:

رقم عقد التأجير:

اسم المستثمر:

إقرار

أقر بأنني قد استلمت بموجب هذا المحضر العقار المذكورة بياناته عاليه في يوم بتاريخ / / ١٤ هـ لاستخدامه في إقامة وتشغيل وإدارة مطعم بموجـب عقـد الإيجـار المبرم مـع أمانة/بلدية.....وقد قمت بمعاينته معاينه تامة نافية للجهالة شرعاً وبأنني قبلته علي حالته في تاريخ استلامه.

(ويشمل ذلك الأرض والموقع والمنشآت والملحقات وأية تجهيزات أخرى)

وعليه أوقع

التوقيع الختم

رئيس بلدية

التوقيع



صورة لملف العقار



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 ١٤٤١/٦/٢٩ والتعليمات التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري ٤١٠٠٥٦١٨٨٣ وتاريخ ١٤٤١/١٢/٢٢ هـ والقرارات الوزارية الصادرة بخصوصها.
(ب) لائحة المطاعم الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.
(ج) لائحة الكافيتريات الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية..
(د) لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ومات في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.
٣. عاين موقع المطعم المعروض للتأجير معاينة نافية للجهالة.

الختم

التوقيع





٥/١١ نموذج العقد

- وفق النموذج الإلكتروني الذي يصدر من البوابة الإلكترونية
للاستثمار في المدن السعودية (فرص)

