

كراسة شــروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات



10	١/٣ من يحق له دخول المزايدة	
10	٢/٣ مكان تقديم العطاءات	
10	٣/٣ مو عد تقديم العطاءات	
10	٤/٣ مو عد فتح المظاريف	
10	٥/٣ تقديم العطاء	
١٦	٦/٣ كتابة الأسعار	
١٦	٧/٣ مدة سريان العطاء	
١٦	٨/٣ الضمان	
١٦	٩/٣ موعد الإفراج عن الضمان	
1 1	٣/٠١ مستندات العطاء	
19	واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	٤
19	١/٤ دراسة الشروط الواردة بالكراسة	
19	٢/٤ الاستفسار حول بيانات المزايدة	
19	٣/٤ معاينة العقار	
۲.	ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	٥
71	١/٥ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات	
71	٥/٧ تأجيل موعد فتح المظاريف	
71	٥/٣ سحب العطاء	
	ک استه شد و ط و مواصفات	

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

الصفحة	المحتويات	م
۲۱	٥/٤ تعديل العطاء	·
۲۱	٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف	
77	الترسية والتعاقد وتسليم العقار	٦
7 ٣	١/٦ الترسية والتعاقد	
۲۳	٢/٦ تسليم الموقع	
۲ ٤	الاشتراطات العامة	٧
40	١/٧ توصيل الخدمات للموقع	
40	٢/٧ البرنامج الزمني للتنفيذ ۗ	
40	٣/٧ الحصولُ على الْموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة	
40	٤/٧ تنفيذ الأعمال	
40	٥/٧ مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر	
40	٦/٧ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	
77	٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له	
77	٨/٧ التأجير من الباطن والتنازل عن العقد	
77	٩/٧ موعد سداد الأجرة السِنوية	
77	١٠/٧ متطلبات السلامة والأمن	
7 7	١١/٧ إلغاء العقد للمصلحة العامة	
7 7	١٢/٧ إنسليم الموقع للأمانة/للبلدية بعد انتهاء مدة العقد	
7 7	١٣/٧ أحكام عامة	
47	الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل	٨
49	١/٨ مدة العقد	
49	٢/٨ فترة النجهيز والإنشاء	
4 4	٣/٨ التجهيزات	

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

الصفحة	المحتويات	م
٣.	٤/٨ مواقف السيارات	1
٣.	٥/٨ حدود مزاولة النشاط	
٣.	٦/٨ الالتزام بالأشتراطات الصحية	
٣.	٧/٨ شروط النظافة	
٣.	٨/٨ الصيانة	
٣1	٩/٨ العاملون	
47	١٠/٨ الالتزام باشتراطات ولوائح البلدية	
٣ ٤		٩
40	٩/١الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء	
40	٩/٢اشتراطات المبنى	
40	١/٢/٩ اشتر اطات التصميم و البناء	
40	٢/٢/٩	
40	٣/٢/٩ الأرضيات	
47	٤/٢/٩ الجدران	
47	٩/٢/٥ الأسقف	
47	٦/٢/٩ الأبواب والنوافذ	
3	٧/٢/٩	
47	٨/٢/٩ التهوية	
٣٧	٣/٩ أقسام وعناصر المطعم /الكافتريا	
47	١/٣/٩ أقسام وعناصر المطعم	
٣٨	٢/٣/٩ أقسام وعناصر الكافتريا	
٣٨	٤/٩ التوصيلات الكهربائية	
49	٩/٥ المورد المائي	
49	7/9 دورات المياه	
٣9	٧/٩ الصرف الصحي	
٤٠	٨/٩ إشتراطات السلامة والوقاية من الحريق	
	كراسة شروط ومواصفات	
	المطاعم والكافيتريات	
الصفحة	المحتويات	م
٤٢	الغرامات والجزاءات	١.
٤٦	المرفقات "الملاحق"	11
٤٧	١١/١نموذج العطاء	
٤٨	٢/١١ المخطط العام للموقع -الرسم الكروكي للموقع	
٤٩	١ ١/٣نموذج تسليم العقار	
٥.	١ / ٤/١ إقرار من المستثمر	
01	١١/٥نموذج العقد	

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

يتعين مراعاة الإلتزام بتقديم المستندات المحددة والمطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الكترونياً وذلك عن طريق الموقع الالكتروني furas.momra.gov.sa او عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص". باستثناء أصل الضمان البنكي ، فيقدم الأصل في ظرف مختوم ومغلق- من قبل المستثمر أو من يفوضة ويكتب علية اسم المستثمر وعنوانة وارقام هواتفة ورقم الفاكس.في الموعد والمكان المعلن عنه لفتح المظاريف مع ارفاق صورة من الضمان البنكي في الموقع الالكتروني المشار الية

هل مختوم؟	هل مرفق؟	المستند	م
		نموذج العطاء	١
		توكيل رسمي موثق (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته	۲
		شخص غير مقدم العطاء)	
		إثبات أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على	٣
		العطاء لديه الصلاحية للتوقيع (في حالة الشركات)	
		صورة سارية المفعول من السجل التجاري (للشركات	٤
		والمؤسسات)	
		صورة الهوية الشخصية (إذا كان المتقدم فردا)	٥
		خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي	7
		السعودي	
		كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها	٧

ب تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

هو المطعم/ الكافتيريا المراد إقامته من المستثمر بالموقع المحدد.	المشروع:
هو الأرض التي حددت الأمانة أو البلدية موقعها لإقامة المشروع عليها.	العقار:
هو فرد أو شركة أو مؤسسة مرخصة تمارس نشاط إدارة وتشغيل مطعم/كافتريا.	المستثمر:
يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المزايدة سواء كانت شركة أو مؤسسة أو فرداً.	مقدم العطاء
مكان مرخص من الأمانة/البلدية يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات لرواده لتناولها	المطعم:
داخل صالة الطعام الملحقة والمعدة لهذا الغرض، أو يمكن تناولها خارجه.	
مبنى أو جزء منه يتم فيه إعداد وتقديم الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات	الكافتيريا:
الساخنة والباردة.	
هي طريقة لإثارة التنافس بين المستثمرين تأخذ شكل مزايدة بهدف الحصول	المنافسة:
على أعلى سعر، ويتبعها الجهاز البلدي عند تأجير العقارات والأنشطة	
كراسة الشروط والمواصفات	الكراسة:
تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق الموقع الالكتروني	المنافسية
تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق الموقع الالكتروني furas.momra.gov.sa اوعن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص".	الإلكترونية

ج. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة حتى إيجار السنة الأولي

التاريخ	كيفية تحديد التـــاريخ	البيات
	التاريخ الذي تم فيه النشر	تاريخ الإعلان
	كما هو محدد في الإعلان	آخر ميعاد لتقديم العطاءات
	كما هو محدد في الإعلان	موعد فتح المظاريف
	تحدده الأمانة/ البلدية	إعلان نتيجة المزايدة
	تحدده الأمانة/ البلدية	موعد الإخطار بالترسية
	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار	تاريخ توقيع العقد لمن
	الأمانة/البلدية للمستثمر بمراجعتها، فإن لم يراجع	ترسو عليه المزايدة
	يرسل له إشعار نهائي، ويعطي مهلة إضافية خمسة	
	عشر يوماً.	
	خلال شهر من توقيع العقد	تاريخ تسليم العقار
	من تاريخ تسليم العقار بموجب محضر تسليم موقع	بداية سريان مدة العقد
	من الأمانة/ البلدية والمستثمر، وإذا لم يتم توقيع	
	المستثمر على محضر تسليم العقار يتم إشعاره خطياً	
	وتحسب بداية سريان مدة العقد من تاريخ الإشعار.	
	عند توقيع العقد	موعد سداد أجرة السنة
		الأولي



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

١ مقدمة



١. مقدمــة

ترغب بلدية محافظة ضمد في طرح منافسة عامة على المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية (إنشاء وتشغيل وإدارة وصيانة بوليفارد مدينة ضمد) 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 الكراسات 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 تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات الطرق التالية:

الايميل الرسمي: aolaqi@jazan.sa

تلفون: ۱۷۳۱۳٤٦٠/۰۱۷۳۱۳۰۳۵۲ تحویلة ۱۲۱

فاکس : ۱۷۳۱۳۰۳٤۸



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٢ وصف العقار



.....

٢. وصف العقار

	موقع العقار:-		
	المحافظة:		
	المدينة:		
	الحي:		
		طريق الملك عبدالعزيز	الشارع:
	رقم المخطط:		
••			رقم القطعة:
			حدود العقار:-
٩٦.٠٣م	بطول:	شارع عرض ۲۰.۰۰م	شمالاً:
۲٥.٤٧م	بطول:	مواقف سيارات	جنوبا:
۱۰۲.۷۷م	بطول:	القطعة رقم (٢٤)	شرقاً:
۰۸،۰۸م	بطول:	شارع عرض ۲۰م	غربا:
وتسعون و ثلاثون سنتيمترات متر	عمائة وستة	۸۷۹٦.۳۰ م۲ ثمانية الاف وسبر مربع	مساحة الأرض:
	معلومات العقار:		
	نوع العقار:		
	بيانات أخرى:		
	مكونات النشاط:		



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٣. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

٣. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

١/٣ من يحق له دخول المزايدة:

1/1/٢ يحق للشركات والمؤسسات ذات الخبرة في مجال تشغيل وإدارة (بوليفارد) التقدم في هذه المزايدة. ما عدا الممنوعين من التعامل نظاما أو بحكم قضائى حتى تنتهى مدة المنع من التعامل، ويحق للأمانة أو البلدية استبعاد الذين لها لديهم مستحقات متأخرة، أو كانوا ممن يتأخرون في سداد الأجرة عن موعدها.

٢/١/٣ يسري على الشركات والمؤسسات غير السعودية نظام الاستثمار الأجنبي.

٢/٣ لغة العطاء:

1/٢/٣ 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، ويستثني من ذلك الكتالوجات الخاصة بالمعدات والأدوات والأجهزة التي يجوز أن تكون باللغة الانجليزية.

٢/٢/٣ في حال التقدم بمستند 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.

٣/٣ مكان تقديم العطاءات:

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 علية من الخارج اسم المنافسة واسم المستثمر وعنوانه وأرقام ورقم الفاكس مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مركز الإتصال الوطني على الرقم 199،99 او عن طريق البريد الإلكتروني inv@momra.gov.sa وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً للجنة فتح المظاريف في بلدية محافظة ضمد.

٤/٣ موعد تقديم العطاءات:

يجُب أن تقدم العطاءات في موعد تحدده الأمانة ولن يقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد ، أو يسلم لغير الجهة المحددة أعلاه.

٥/٣ موعد فتح المظاريف:

الموعد المحدد لفتح المظاريف حسب الأعلان

٦/٣ تقديم العطاء:

1/7/7 على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة اللازمة، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.

٢/٦/٣ يجب ترقيم صفحات العطاء ومرفقاته والتوقيع عليها من المستثمر نفسه، أو الشخص المفوض من قبله، وكذلك ختمها بخاتمه.

وإذا قدم العطاء من شخص مفوض يجب إرفاق أصل التفويض مصدقا من الغرفة التجارية، أو مصحوبا بوكالة شرعية.

1/0/۳ تقدم العطاءات عن طريق ال

تقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية ويتم ارفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إليكترونياً وفي 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 علية من الخارج اسم المنافسة واسم المستثمر وعنوانة وأرقام ورقم الفاكس مع تقديم مايثبت سداد قيمة الكراسة مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مركز الإتصال الوطني على الرقم ١٩٩٠٩٩ او عن طريق البريد الإلكتروني inv@momra.gov.sa وتقديم مايثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً.

كتابة الأسعار: ٧/٣

يجب على المستثمر عند إعداد عطائه أن يراعى ما يلي : 1/٧/٣ 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

تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابة (حروفاً) بالربال السعودي. ۲/۷/۳

لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، وأي تصحيح أو تعديل في عرض 7/٧/٣ السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقَّام، والتوَّقيع عليه وختَّمه.

> مدة سريان العطاء: ۸/۳

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

> الضمان: 9/4

يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل ٢٥% من قيمة العطاء السنوي المقدم، ويقدم 1/9/7 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 سأرياً لمدة لا تقل عن (٠٩ تسعون يوما) من تاريخ آخر موعد لتقديم العطاء، وقابلاً للتمديد عند الحاجة.

يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان ، أو تكون قيمة الضمان به أقل ۲/۹/۳ من ٢٥% من قيمة العطاء المقدم أو يكون خطاب الضمان مقدما بغير اسم

المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد.

١٠/٣ موعد الإفراج عن الضمان:

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

١١/٣ مستندات العطاء:

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره:

١/١١/٣ نموذج العطاء والتوقيع عليه من المستثمر، أو ممن يفوضه لذلك، ومختوماً بختمه، مع إثبات تاريخ التوقيع

توكيل رسمي موثقا من الغرفة التجارية، أو وكالة شرعية، وذلك إذا قام بالتوقيع 7/11/7 على العطاء ومرفقاته شخص غير المستثمر.

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.

صورة سارية المفعول من السجل التجاري. 7/11/7

صورة من رخصة الاستثمار الأجنبي إذا كان المستثمر غير سعودي. ٤/١١/٣

صورة الهوية الشخصية إذا كان المتقدم فردا. 0/11/7

خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي (وطبقا للشروط 7/11/٣ الواردة في البند ٩/٣ أعلاه)

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

١٢/٣ سرية المعلومات:

جميع المعلومات والمستندات المقدمة من المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية تتمع بكامل السرية ، ولايمكن لأي طرف أو جهة الإطلاع عليها سوى في يوم موعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدى الأمانة/البلدية.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٤ واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء



٤. واجب ات المستثمر قبل إعداد العطاء

1/٤ 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 للأمانة/ البلدية في استبعاد العطاء.

1/٤ 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.

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



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

ه. ما يحق للأمانة/ للبلدية وللمستثمر
 قبل وأثناء فتح المظاريف



ه. ما يحق للأمانة / للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

١/٥ 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.

٥/٢ 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.

٣/٥ 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.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع



٦. الـــترسيـة والتعاقد وتسليم الموقع

١/٦ الترسية والتعاقد:

1/1/٦ 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 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، وفى حالة تخلفه عن مراجعة الأمانة/لبلدية بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.

٣/١/٦ يجوز اللَّمانة/ 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:

1/۲/٦ 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.

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.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٧. الاشتراطات العامة



الصفحة ١١ من ٣٩

٧. اشتراطات العامة

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 بالأمانة/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 الأمانة/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.

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:

١/٦/١ للأمانة 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 الأمانة/البلدية فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

ورم للكافري على الم المعيدة المحلف المسروط والمعلمات المحلفات المحلفات المحلفات المحلفات المحلفات المحلفات 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.

2/7/۷ 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 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:

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات



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 الأصلى.

٩/٧ 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، أمــــا إيجار السنوات التالية، فيتم سدادها في بداية كل سنة إيجارية وبحد أقصى عشرة أيام من بداية السنة الإيجارية.

١٠/٧ متطلبات السلامة والأمن:

يلتزم المستثمر بما يلي:

- اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص، أو الأعمال، أو الممتلكات العامة والخاصة.
- عدم شغل الطرق، أو إعاقة الحركة المرورية، وتوفير متطلبات الحماية والسلامة التي تمنع تعرض المارة أو المركبات للحوادث و الأضرار.
- 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 الأمانة/البلدية أدنى مسئولية عن ذلك.
 - ٤. وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق.
 - ٥. وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- 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.

١١/٧ 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.

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

- ۱/۱۲/۷ تُؤول ملكية المنشآت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى الأمانة/ البلدية، وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.
- ٢/١٢/٧ قبل انتهاء مدة العقد بثلاثة أشهر تقوم الأمانة /البلدية بإشعار المستثمر بموعد حضوره لتسليم الموقع وما عليه من تجهيزات، وفي حالة عدم حضوره يتم

كراسـة شـروط ومواصـفـات المطاعم و الكافيتريات





.....

استلام الموقع غيابيا، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسئولية على الأمانة / البلدية.

١٣/٧ أحكام عاماً أحكام

المرايدة هي ملك الأمانة/ للبلدية بمجرد تقديمها.

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

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

٢/١٣/٧ تخضع هذه المزايدة للائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٢٥١٠٥في ١٤٤١/٠٦/٢٩هـ.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٨. الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل

١/٨ مدة العقد:

مدة العقد (٢٥) (خمسة وعشرون سنة) تبدأ من تاريخ تسلم المستثمر للعقار من الأمانة/البلدية

٢/٨ فترة التجهيز والإنشاء:

يمنح المستثمر فترة (٤%) (اثني عشر شهرا) 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.

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.
- ۲/۳/۸ 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.
- 7/٣/٨ 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 أستخدام 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.

٨/٤ 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.

٨/٥ حدود مزاولة النشاط:

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

٨/٦ الالتزام بالاشتراطات الصحية:

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

٨/٧ شروط النظافة:

- ١/٧/٨ يلتزم المستثمر بالعناية بنظافة جميع أقسام المطعم/الكافتيريا، 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:

- ۱/۸/۸ 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.
- ۳/۸/۸ 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:

- 1. حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمر اض 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 معدى.
- إبلاغ الجهات المختصة في حال ظهور أي من الأمراض المعدية على عامل لدبه.
- 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.
- 7. 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 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.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٩ الاشتراطات الفنية

٩. الاشتراطات الفنية

الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء: 1/9 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. اشتراطات المبنى: 4/9 يجب أن يتوافر في المبنى الاشتراطات التالية: اشتر اطات التصميم والبناء: ١/١/٢/٩ يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة يكون البناء خاليا من التشققات لمنع دخول أو إيواء الحشرات 7/1/7/9 و القو ار ض. مواد البناء: 7/7/9 أن تكون من الطوب والاسمنت المسلح أو من الألمنيوم أو 1/7/7/9 الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر و فقاً للأصول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبيستوس Asbestos أو أي مادة 7/7/7/9 يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة. الأرضيات: 4/4/9 تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف 1/4/4/9 والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية. تكون ذات سطح مستو خالِ من التشقق والحفر، وتصمم 7/7/7/9 بميل خفيف تجاه فتحات الصرف. تكون من البلاط أو السير إميك الخشن عالى المقاومة 4/4/4/9 للاحتكاك والتآكل، أومن الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة. تكون أرضية صالة الطعام من الرخام أو السيراميك، أو 1/4/4/3 الفينيل،أو تكون مغطاة بالسجاد أو الموكيت. الجدر ان: ٤/٢/٩ تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مائله 1/2/7/9 من حيث الجودة أو المظهر. تكسى جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل 7/2/7/9 واستلام المواد الأولية، والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زُّيوت متطايرة بالبلاط القيشاني أو السيراميك فاتح اللون إلى تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير **7/2/7/9** حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية ٤٥ درجة

ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.

الأسقف:

0/7/9

تدهن بطلاء زيتى مناسب ، فاتح اللون ، أملس، سهل 1/0/1/9 التنظيف، يمنع تراكم الملوثات والقاذورات، ويقلل من تكاثف الأبخرة، ونمو الميكروبات والفطريات. يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية 7/0/7/9 في أقسام الطهي والتحضير والغسيل والمستودعات، ويسمح بها في أسقف صالة الطعام. الأبواب والنوافذ: 7/7/9 تزود الواجهة بباب مناسب أو أكثر للمرتادين ، ويمكن أن 1/7/7/9 يخصص أحدهما لدخول العائلات. تكون أبواب المطبخ من الألمنيوم والزجاج حتى تكون غير 7/7/7/9 منفذة للماء، وذات أسطح ماساء سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام. تكون نوافذ المطبخ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن ٣/٦/٢/٩ آخر غير قابل للصدأ، على أن تزود بشبك سلك ضيق لمنع دخول الحشر ات و القو ارض، و يسهل تنظيفها. تكون أبواب صالة الطعام من النوع الجيد سهل التنظيف، ٤/٦/٢/٩ وتكون النوافذ من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلبي بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون ، أو الالمونيوم والزجاج. 7/7/9 الإضاءة: تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية)، 1/7/7/9 ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها تتناسب ألإضاءة بصالة الطعام مع ديكور المكان ودرجة 7/7/7/9 تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهر بائي. التهوية: 1/4/9 يكون المطبخ جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة داخله، 1/1/19 ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، وتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمبة الأبخرة. تكون صالة الطعام مكيفة الهواء بالكامل أو تزود بالمراوح 7/1/7/9 الكهربائية ، على أن تكون وحدات التكييف المستخدمة منفصلة تماما عن تكبيف المطبخ، لضمان عدم انتقال الروائح لصالة الطعام.

٣/٩ أقسام وعناصر المطعم /الكافتيريا:

1/٣/٩ أقسام وعناصر المطعم:

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

1. مكان التحضير والغسيل: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م (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 ١٠٥م (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:

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

- 1/2/9 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.
 - 2/٤/٩ 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.
- 7/٤/٩ 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.

٩/٥ المورد المائي:

يجب أن يكون المورد المائي آمنا ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:

- 1/0/۹ 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 الفيبر جلاس، 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:

- 1/7/9 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 ١٠٢ متر مربع.
- 7/7/۹ 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.
- 2/٦/٩ 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 الصحى:

يجب توافر الاشتراطات التالية عند التخلص من الفضلات السائلة:

- 1/۷/۹ 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/ الكافتيريا 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.
- 9/٧/٩ يجب فصل مواسير الصرف الصحي لأماكن التشغيل عن خطوط تصريف دورات المياه ومغاسل الأيدي بحيث يكون تصريف مواسير أماكن التشغيل إلى خارج المطعم/الكافتيريا مباشرة.
- 7/٧/٩ 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.

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.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

١٠. الغرامات والجزاءات

١٠. الغرامات والجزاءات

يلتزم المستثمر بإنشاء وادارة وتشغيل وصيانة مجمع بوليفارد 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 ٩٢ بتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥هـ، والقرار الوزاري رقم ٩٢ بتاريخ ٢٢٠٠٢٠٤٥هـ، والقرار الوزاري رقم ١٤٤٣/٠٣/١٦ في رقم ١٤٤٣/٠٣/١٢ هـ والموضحة الجزاءات عن المخالفات البلدية والقرار الوزاري رقم ٤٢٠٠٢٠٤٤ في نص في لائحة المخالفات والجزاءات المذكورة فسوف يكون المستثمر ملتزماً بدفع الغرامات التي تقررها الأمانة أو البلدية.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

١١. المرفقات "الملاحق"



(المختوم (نمو ن	بز ابدة بالظرف	عطاء يقدم في ه	١/١١. نموذج
() C	محترم.	★ .		سعادة رئيس بلدية:
ر غيتكم تأحير موقع في	, -		ر بالصحف بتا	إشارة إلى إعلانكم المنشو
. •		•		، رو ، ي ، - ، مدينة
مجمع بوچدرد س حدی	ِىسىن رىسى	بِسَدِ وَبَدَرُوهُ وَ	ر کی استدار د	حي المنافسة ِ
1 1 111	ti ti sti	7 21 1		
=				وحيث تم شراؤنا لكراسة ش
		,		كافة الاشتراطات الخاصة ب
بأجرة سنوية قدرها	ضح أعلاه	العقار المود	نا لاستئجار	نتقدم لسعادتكم بعرضا
) ريال وتجدون)()
				برفقه كراسة الشروط والم
ي.	ط والمواصفان	ي كراسة الشرو	تدات المطلوبة في	من قيمة العطاء وكافة المسن
				اسم المستثمر
				رقم بطاقة الأحوال
	تاريخ	ا ڊ		صادرة من
	جوال		فاكس	هاتف
	-			
بيم	تاريخ التقد		الرمز البريدي	ص.ب
				العنوان:
				7 - 291 1
				اسم الشركة
	4 44	1		رقم السجل التجاري
	تاريخ	!		صادرة من
	ti		-13	نوع النشاط
	جوال لد ما	(فاكس	هاتف
I	ט מו	1 1		

العنوان: الاسم الختم الرسمي التوقيع التاريخ

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات



1 //۱ المخطط العام للموقع (الرسم الكروكي للموقع)





١ / ٣/١ نموذج محضر تسليم عقار للمستثمر (نموذج ٣/٦)

محضر تسليم عقار	
الرقم:	
التاريخ: / / ١٤/هـ	
العقار رقم:	
بلدية	
رقم عقد التأجير: تاريخه:	
اسم المستثمر:	
إقرباني قد استلمت بموجب هذا المحضر العقار المذكورة بياناته عاليه في يه القرباني قد استلمت بموجب هذا المحضر العقار المذكورة بياناته عاليه في يه السنخدامه بإنشاء وتشوادارة وصيانة (بوليفارد) بموجب عقد الإيجار المبرم مامانة/بلدية	شـــخيل مــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
صورة لملف العقار	

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات



١ ١/٤ إقرار من المستثمر

يقر المستثمر بما يلي:

١. اطلع على كراسة الشروط والمواصفات 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 ٢٠١٥٤ في ٢٤١/٠٦/٢٩هـ
 - ب) لائحة المطاعم الصادرة من وزارة الشئون البلدية والقروية.
 - ج) لائحة الكافتيريات الصادرة من وزارة الشئون البلدية والقروية..
- د) لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ومات في حكمها الصادرة من وزارة الشئون البلدية والقروية.

٣. عاين موقع المطعم المعروض للتأجير معاينة نافية للجهالة.

التوقيع