

كراسة شروط ومواصفات

(مطعم او كافية ذو علامة تجارية)
على طريق الملك عبدالعزيز



تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

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



١. مقدمة

ترغب بلدية محافظة البدائع في طرح موقع للاستثمار مخصص لإقامة وتشغيل وإدارة مطعم ذو علامة تجارية ، وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات المرفقة ، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ، ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم .

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

ويمكن للمستثمرين تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات بإحدى الطرق التالية:

١. التوجه إلى الإدارة المذكورة أدناه البلدية وتقديم الاستفسار مكتوباً:

إدارة: الاستثمارات بالبلدية

تليفون: ٠١٦٣٣٢٠٠٣٦

٢. أو على الفاكس: ٠١٦٣٣٢٠٨٠٥





٢. وصف العقار

النشاط		إقامة وتشغيل وإدارة مطعم أو كافية ذو علامة تجاريه
موقع العقار	المدينة : محافظة البدائع	الحي : المحفل
	الشارع : طريق الملك عبد العزيز	
حدود العقار	شمالاً : طريق الملك عبد العزيز	بطول: ١٥ متر
	جنوباً : حديقة	بطول: ١٥ متر
	شرقاً : مطعم	بطول: ٢٠ متر
	غرباً : مطعم	بطول: ٢٠ متر
نوع العقار	أرض فضاء	
مساحة الأرض	٣٠٠ متر مربع (ثلاثمائة متر)	

٣. اشتراطات التقديم

٣/١

من يحق له التقديم :

يحق للأفراد والمستثمرين السعوديين المرخص لهم بمزاولة نشاط إنشاء وإدارة وتشغيل المطاعم التقدم للاستثمار. ما عدا ممنوعين من التعامل نظاماً أو بحكم قضائي حتى تنتهي مدة المنع من التعامل. ويحق البلدية استبعاد الذين عليهم مستحقات متأخرة، أو كانوا ممن يتأخرون في سداد الأجرة عن موعدها .

٣/٢

مكان تقديم العطاءات :

تُقدم العطاءات على النماذج الأصلية المستلمة من موقع فرص والمختومة وبحيث يتم تسليم فقط الضمان البنكي بالظرف المختوم باليد لإدارة تنمية الاستثمارات في البلدية وإرفاقها الضمان وكامل الأوراق بموقع فرص بنظام الالكتروني، وإرفاق إيصال سداد الكراسة

موعد تقديم العطاءات:

يجب أن تقدم العطاءات حسب الموعد المحدد بالأعلان في الجريدة الرسمية ومنصة فرص

موعد فتح المظاريف :

الموعد المحدد لفتح المظاريف حسب الموعد المحدد بالأعلان في الجريدة الرسمية ومنصة فرص

٣/٣

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 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.



٣/٤

كتابة الأسعار:

- يجب على المستثمر عند إعداد عطاءه أن يراعى ما يلي:
- ٣/٦/١ أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات، ولا يجوز له إجراء أي تعديل، أو إبداء أي تحفظ عليها، أو القيام بشطب أي بند من البنود ويستبعد العرض المخالف لذلك.
- ٣/٦/٢ تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابة (حروفاً) بالريال السعودي.
- ٣/٦/٣ لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، وأي تصحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه وختمه.

٣/٥

الضمان:

تقديم ضمان بنكي مع العرض بقيمة لا تقل عن (٢٥%) من قيمة العطاء، 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 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، وقابلًا للتديد عند الحاجة.

- ٣/٦ يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان، أو تكون قيمة الضمان به أقل من (٢٥%) من قيمة العطاء، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد

٣/٧

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 مقدم العطاء شركة يجب إرفاق ما يثبت أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء ومرفقاته لديه الصلاحية للتوقيع نيابة عن الشركة.
- ٣/١٠/٣ صورة سارية المفعول من السجل التجاري.
- ٣/١٠/٤ صورة من الهوية الشخصية إذا كان المتقدم فرداً.
- 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 والمواصفات وملحقاتها المختومة بختم البلدية الرسمي،
موقعا عليها من المستثمر ومختومة بختمه؛ تأكيداً للالتزام مقدم العطاء المطلق
بما ورد بها .

٤. واجبات المستثمر قبل إعداد 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 البلدية في استبعاد العطاء.

٤/٢ الاستفسار حول بيانات التقديم :
في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من البنود ، يجب على المستثمر الاستفسار من
البلدية خطياً للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطائه. وستقوم البلدية بالرد على
الاستفسارات كتابية ، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات شفوية.

٤/٣ معاينة العقار:
على المستثمر وقبل تقديم عطائه أن يقوم بمعاينة العقار معاينة نافية للجهالة، وفق حدوده
المعتمدة، وأن يتعرف تعريفاً 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.



٦. وتسليم الموقع

- ٦/١ **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 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.

٧. الاشتراطات 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 بالبلدية ومع شركة الكهرباء.
- 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 بالإنشاء والتنفيذ قبل الحصول على الموافقات والتراخيص من 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 البلدية، وتكون مهمة الجهة الاستشارية التأكد من تنفيذ المشروع وفق المواصفات والمخططات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.

- ٧/٦ **حق البلدية في الإشراف :**
- ٧/٦/١ للبلدية الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحلها للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- ٧/٦/٢ يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات 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 التصاميم إلا بعد موافقة البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للبلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.
- ٧/٦/٤ يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء بإشعار البلدية، ليقوم مهندس البلدية بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة
- ٧/٧ **استخدام العقار للغرض المخصص له :**
- لا يجوز للمستثمر استخدام العقار لغرض المخصص له ، 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 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 وبحد 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 بالماردة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على 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 مزودا بالمواد الضرورية للإسعاف، مثل: القطن، والشاش ، والأربطة الطبية، والمواد المطهرة، و مواد العناية بالجروح.

إلغاء العقد للمصلحة العامة:

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

٧/١٢ تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للبلدية بعد انتهاء مدة العقد:
٧/١٢/١ تؤول ملكية المنشآت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى البلدية، وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.
٧/١٢/٢ قبل انتهاء مدة العقد بثلاثة أشهر تقوم البلدية بإشعار المستثمر بموعد حضوره لتسليم الموقع وما عليه من تجهيزات، وفي حالة عدم حضوره يتم استلام الموقع غيباً، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسؤولية على البلدية.

٧/١٣ أحكام عامة:
٧/١٣/١ جميع المستندات والمخططات ووثائق العطاء هي ملك للبلدية بمجرد تقديمها.
٧/١٣/٢ التقويم الهجري هو المعمول به في العقد.
٧/١٣/٣ ليس لمقدم العطاء الحق في الرجوع إلى البلدية بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطاءه في حالة عدم قبوله.
٧/١٣/٤ تخضع هذه المزايدة للائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٦/٢٩ هـ.
٧/١٣/٥

٨. الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل

٨/١ مدة العقد :
مدة العقد (١٥) (خمسة عشر سنة) تبدأ من تاريخ تسلم المستثمر للعقار من البلدية
٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء:
يمنح المستثمر فترة (٥٠%) (خمسة عشر شهراً) 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.

٨/٣

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 منعا باتا الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.
- ٨/٣/٢ أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترموتر) يكون مثبتا 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 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 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.

- ٨/٤ **مواقف السيارات:**
يراعي المستثمر توفير موقف سيارة لكل ١٥ مترا مربعا من إجمالي مساحة طوابق المطعم، ويفضل أن تكون المواقف سطحية مجمعة ذات علاقة مباشرة بالمطعم.
- ٨/٥ **حدود مزاوله النشاط:**
يلتزم المستثمر بإعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية داخل المطعم ، ويمنع منعاً باتاً مزاوله النشاط خارج حدود المطعم .
- 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:**
- 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.

الصيانة:

٨/٨

يلتزم المستثمر بما يلي:

- ٨/٨/١ إجراء صيانة دورية للمبنى ومرافقه 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 ومدادات الصرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن التشغيل، حتى لا ينتج عنه رذاذ متناثر يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه الأماكن.

العاملون:

٨/٩

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.
- ٨/١٠ الالتزام باشتراطات لوائح البلدية:
- يلتزم المستثمر بكافة الاشتراطات الواردة في لائحة المطاعم، 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.



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 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 مستو 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 تطلّى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون ، أو الالمونيوم والزجاج.

- ٩/٢/٧ الإضاءة:
- ٩/٢/٧/١ تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية)، ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.
- ٩/٢/٧/٢ تتناسب الإضاءة بصالة الطعام مع ديكور المكان ودرجة تزويدها بوحدات إضاءة للطوارئ عند انقطاع التيار الكهربائي.
- ٩/٢/٨ التهوية:
- ٩/٢/٨/١ 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.
- ٩/٢/٨/٢ 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.
- ٩/٣ أقسام وعناصر المطعم:
- ٩/٣/١ أقسام وعناصر المطعم:
- 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 ١,٥ م (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)

التوصيلات الكهربائية

٩/٤

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 تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- ٩/٤/٥ تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات 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.

المورد المائي:

٩/٥

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، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الأدمي بناء 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، وبعيداً 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 ١,٢ متر مربع.
- ٩/٦/٢ في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداها 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 (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.
- ٩/٧/٢ لا يقام خزان الصرف (البيارة) تحت أرضية المطعم 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 مباشرة.
- ٩/٧/٦ يكون مستوى أرضية المطعم أعلى من منسوب مستوى الشارع مع عدم وجود غرف تفنيش 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.

ضريبة القيمة المضافة :

يلتزم المستثمر بسداد قيمة الضريبة المضافة للبلدية محسوبة على النسبة المقررة من إجمالي الإيجار السنوي الذي يتم إبرام العقد الاستثماري عليه ويتم تحديد نسبة القيمة المضافة حسب الأنظمة والتعليمات المعمول بها في هذا الشأن وتقرره الجهات المختصة في المملكة العربية السعودية ، على أن يكون سدادها في وقت سداد الإيجار السنوي ، وفي حال التأخير في سدادها يتم اتخاذ نفس إجراءات التأخير في سداد الإيجار السنوي حسب بنود العقد.



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 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 ٢/١/١ 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					
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٢/٣/٧/١	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	٢٠ ٠٠٠	١٠ ٠٠٠	استخدام مواد أولية منتهية الصلاحية	١٠
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٣/٧/١	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	١٠ ٠٠٠	٥ ٠٠٠	استخدام مواد أولية تظهر عليها علامات التلف والفساد	١١
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٥/٣/٧/١	مع إتلاف هذه المواد وعند تكرار المخالفة تضاعف الغرامة	٢ ٠٠٠	١ ٠٠٠	مخالفة شروط التعبئة والنقل والتخزين	١٢
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٧/٣/٧/١	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي	٢ ٠٠٠	١ ٠٠٠	تداول المواد الغذائية بطريقة غير صحيحة داخل المحل	١٣
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٦/٣/٧/١	مع إتلاف ما يثبت عدم صلاحيته للاستهلاك الأدمي	٢ ٠٠٠	١ ٠٠٠	سوء حفظ المواد الأولية	١٤
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١٠/٣/٧/١	مع إتلافها وعند تكرار المخالفة تضاعف العقوبة	٥ ٠٠٠	٢ ٠٠٠	عرض مواد غذائية أو مشروبات محضرة من اليوم السابق أو تقديمها أو تخزينها	١٥
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١١/٣/٧/١	مع إتلافها	٥ ٠٠٠	٢ ٠٠٠	عرض مواد غذائية أعدت في أماكن غير مرخص لهل	١٦

ملاحظات	العقوبة التبعية والعقوبة في حالة تكرار المخالفة	الحد الأعلى للغرامة	الحد الأدنى للغرامة	نوع المخالفة	م
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ١٢/٣/٧/١	مع إتلافها	٥ ٠٠٠	٢ ٠٠٠	عرض مواد غذائية مجهولة المصدر	١٧
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٣/٥/٧/١		٢٠٠	١٠٠	تراكم النفايات وعدم التخلص منها أولاً بأول	١٨
لائحة الغرامات والجزاءات مادة ٤/٨/١	تضاعف العقوبة عند تكرار المخالفة	١ ٠٠٠	٥٠٠	مباشرة النشاط خارج حدود المحل	١٩

نموذج عطاء

سعادة رئيس بلدية محافظة البدائع

المحترم.

إشارة إلى رغبتكم تأجير موقع في محافظة البدائع بغرض استثماره في إقامة وإدارة وتشغيل مطعم أو كافية ذو علامة تجاريه على طريق الملك عبدالعزيز وحيث تم اطلاقنا على كافة الاشتراطات الخاصة لاستثمار الموقع، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة.

نتقدم لسعادتكم بعرضنا لاستئجار العقار الموضح أعلاه بأجرة سنوية قدرها ()
() ريال وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمان بنكي يعادل أجرة سنة كاملة وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

اسم المستثمر									
رقم بطاقة الأحوال									
صادرة من									
هاتف									
ص.ب									
العنوان:									

اسم الشركة									
رقم السجل التجاري									
صادرة من									
نوع النشاط									
هاتف									
ص.ب									
العنوان:									

الختم الرسمي

الاسم

التوقيع

