



# كراسة شروط ومواصفات مطعم علامة مميزة

الصفحة	.m. tu	
الصفحة	المحتويات	م
٥	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة.	١
٦	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.	ب
٧	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة حتى إيجار السنة الأولى	ج
١.	مقدمة	<u>ج</u> ۱
17	وصف العقار	۲
١٤	اشتراطات دخول المزايدة والتقديم	٣
10	٣/١ من يحق له دخول المزايدة	
10	٣/٢ مكان تقديم العطاءات	
10	٣/٣ مو عد تقديم العطاءات	
10	٣/٤ مو عد فتح المظاريف	
10	٣/٥ تقديم العطاء	
١٦	٣/٦ كتابة الأسعار	
١٦	٣/٧ مدة سريان العطاء	
١٦	٣/٨ الضمان	
١٦	٣/٩ مو عد الإفراج عن الضمان	
١٨	٠ ١/٦ مستندات العطاء	
19	واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	٤
19	٤/١ دراسة الشروط الواردة بالكراسة	
19	٤/٢ الاستفسار حول بيانات المزايدة	
19	٤/٣ معاينة العقار	
۲.	ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	٥
۲۱	٥/١ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط والمواصفات	
۲۱	٥/٢ تأجيل مو عد فتح المظاريف	
۲۱	٣/٥ سحب العطاء	



الصفحة	المحتويات	م
۲۱	٥/٤ تعديل العطاء	'
71	٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف	
77	الترسية والتعاقد وتسليم العقار	٦
77	١/٦ الترسية و التعاقد	
73	٢/٦ تسليم الموقع	
7 £	الاشتراطات العآمة	٧
70	٧/١ توصيل الخدمات للموقع	
70	٧/٢ البرنامج الزمني للتنفيذ	
70	٧/٣ الحصولُ على الْموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة	
40	٧/٤ تنفيذ الأعمال	
70	٧/٥ مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر	
70	٧/٦ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	
77	٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له	
77	٧/٨ التأجير من الباطن والتنازل عن العقد	
77	٧/٩ موعد سداد الأجرة السنوية	
77	٧/١٠ متطلبات السلامة والأمن	
77	٧/١١ إلغاء العقد للمصلحة العامة	
7 7	٧/١٢ تسليم الموقع للأمانة/للبلدية بعد انتهاء مدة العقد	
77	٧/١٣ أحكام عامة ً	
7 /	الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل	٨
4 9	٨/١ مدة العقد	
4 9	٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء	
49	٨/٣ التجهيزات	

الصفحة	المحتويات	م
٣.	٨/٤ مواقف السيارات	·
٣.	٥/٨ حدود مزاولة النشاط	
٣.	٨/٦ الالتزام بالاشتراطات الصحية	
٣.	٨/٧ شروط النظافة	
٣.	٨/٨ الصيانة	
٣1	٨/٩ العاملون	
44	٨/١٠ الالتزام باشتراطات ولوائح البلدية	
٣٤		٩
40	١/٩الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء	
40	٩/٢ اشتر اطات المبنى	
40	١/٢/١ اشتر اطات التصميم والبناء	
40	۹/۲/۲ مواد البناء	
40	١٩/٢/٣ لأرضيات	
47	١٩/٢/٤ الجدر ان	
47	٥/٢/٥ الأسقف	
47	١٩/٢/٦ الأبواب والنوافذ	
37	١٩/٢/٧ الإضاءة	
27	۹/۲/۸ الْتُهوية	
27	٩/٣ أقسام وعناصر المطعم /الكافتريا	
27	٩/٣/١ أقسام وعناصر المطعم	
٣٨	٩/٣/٢ أقسام وعناصر الكافتريا	
٣٨	٩/٤ التوصيلاتُ الكهربائية	
49	٩/٥ المورد المائي	
٣9	٦/٦ دورات المياه	
49	٩/٧ الصرف الصحي	
٤٠	٩/٨ اشتر أطات السلامة و إلو قاية من الحريق	



الصفحة	المحتويات	م
٤٢	الغرامات والجزاءات	١.
٤٦	المرفقات "الملاحق"	11
٤٧	١/١ انموذج العطاء ً	
٤٨	١١/٢ المخطط العام للموقع -الرسم الكروكي للموقع	
٤٩	١/٣ انموذج تسليم العقار	
0.	١/٤ اإقرار من المستثمر	
01	١/٥ انمو ذج العقد	

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

على المستثمر مراعاة الالتزام بتقديم المستندات المحدودة والمطلوبة بكراسة الشروط والمواصفات الكترونيا وذلك عن طريق الموقع الالكتروني (furas.momrnra.gov.sa) وعن طريق تطبيق الاجهزة الذكية ((فرص)) باستثناء أصل خطاب الضمان البنكي, فيقدم الاصل في ضرف مختوم ومغلق, من المستثمر او من يفوضه ويكتب عليه اسم المستثمر وعنوانه وارقام هواتفه ورقم الفاكس, في الموعد والمكان المعلن عنه في فتح المظاريف مع ارفاق صورة من الضمان البنكي في الموقع الالكتروني المشار اليه

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)	0
		خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي	٦
		السعودي	
		العنوان الوطني	٧
		كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها	٨

#### ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

هو سلسلة المطاعم / الكافتيريا المراد اقامتها من المستثمر بالموقع المحدد.	المشـروع:
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:

كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

الصفحة ٧ من ٤٣



ج. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة حتى إيجار السنة الأولي

التاريخ	كيفية تحديد التساريخ	البياان
	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 صبيا في طرح منافسة عامة على المستثمرين عن طريق المنافسة الالكترونية (منصة الفرص الاستثمارية بموقع بلدي) لتأجير موقع مخصص لإقامة وتشغيل وإدارة سلسلة مطاعم / كافتيريا، 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 الستيضاحات من المستثمرين الراغبين في دخول المزايدة ، ويمكن للمستثمرين تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات بإحدى الطرق التالية:

ي الإدارة المدخورة ادناه بالأمانة/بالبلدية وتقديم الأستقسار محتوبا:	١. ١ للوجه إلا
وحدة تنمية الاستثمار	إدارة:
	تليفو
	ن:
فاكس:	٢. أو على الد



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٢. وصف العقار



٢. وصف العق	يار
<b>موقع العقار:</b> المدينة: صبيا الشارع: الملك فهد رقم المخطط:	الحي: المجد
حدود العقار: شمالاً: طريق الملك فهد جنوبا: أرض حكومية شرقاً: طريق عرض ١٠م غربا: أرض حكومية نوع العقار: أرض فضاء لانشاء مطعم ذو علامة تجارية	بطول: ٦٦,٩٢م بطول: ٧٧,٢٠ م بطول: ٧٩,٢٨ م بطول: ٤٧,٨٦
مساحة الأرض: ٤٤٣٣,١١ فقط	متر مربع
مكونات النشاط:	



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٣. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم





#### ٣. اشتراطات دخول المنزايدة والتقديم

#### ٣/١ من يحق له دخول المزايدة:

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

#### ٣/٢ مكان تقديم العطاءات:

تُقدم العطاءات عن طريق الموقع الالكتروني (furas.momrnra.gov.sa) او عن طريق تطبيق الاجهزة الذكية (( فرص ))

#### ٣/٣ موعد تقديم العطاءات:

يجب أن تقدم العطاءات في الموعد المحدد في الاعلان الالكتروني.

#### ٣/٤ موعد فتح المظاريف:

الموعد المحدد لفتح المظاريف كما هو موضح بالإعلان

#### 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.

۳/٥/٣ تقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية, ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إلكترونياً, و في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية, يقدم العطاء في يوم وموعد ومكان فتح المظاريف المعلن عنه داخل ظرف مختوم بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج اسم المنافسة، واسم المستثمر، وعنوانه، وأرقام هواتفه، ورقم الفاكس, مع تقديم ما يثبت سداد قيمة الكراسة مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مع مركز الاتصال الوطني على الرقم المستثمر بتقديم بلاغ من خلال التواصل مع مركز الاتصال الوطني على الرقم المستثمر تقديم العربيق البريد الالكتروني (inv@momra.gov.sa) وتقديم مايثبت ذلك عند تقديم العطاء.

#### ٣/٥ كتابة الأسعار:

يجب على المستثمر عند إعداد عطائه أن يراعى ما يلي:

7/7/۱ أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات، ولا يجوز له إجراء أي تعديل، أو إبداء أي تحفظ عليها، أو القيام بشطب أي بند من بنود المزايدة أو مواصفاتها، ويستبعد العرض المخالف لذلك.

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

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



#### ٣/٦ مدة سريان العطاء:

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

#### ٣/٧ الضمان:

٣/٨/١ يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل ٢٥٪ من قيمة إيجار سنة واحدة، ويقدم في شكل خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي، وأن يكون غير مشروط، وغير قابل للإلغاء، وأن يكون واجب الدفع عند أول طلب من البلدية، دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي، كما يجب أن يكون خطاب الضمان سارياً لمدة (تسعين يوماً) من تاريخ المحدد لفتح المظاريف، وقابلاً للتمديد عند الحاجة.

٣/٨/٢ يستبعد كل عطاء لا يرفق به صوره من خطاب الضمان البنكي إلكترونيا ، أو تكون قيمة الضمان به أقل من ٢٠٪ من قيمة إيجار سنة واحدة، ولم يتم إحضار أصل خطاب الضمان البنكي في ظرف مختوم ومغلق , من المستثمر او من يفوضه ويكتب عليه اسم المستثمر وعنوانه وارقام هواتفه ورقم الفاكس , في الموعد والمكان المعلن عنه في فتح المظاريف , أو يكون خطاب الضمان مقدما بغير اسم المستثمر ، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد.

#### ٣/٨ موعد الإفراج عن الضمان:

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

#### ٣/٩ 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.

7/1./7 صورة سارية المفعول من السجل التجاري.

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

٥/١٠/٥ خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي (وطبقا 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 مقدم العطاء المطلق بما ورد بها، ويجب إرفاق صورة إيصال الدفع الذي تم شراء كراسة الشروط والمواصفات بموجبه.





كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٤. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء



#### ٤. واجبات 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.

#### ٤/٢ 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 لـه لاحقاً الادعاء أو الاحتجاج بأية جهالة بخصوص العقار والأعمال المتعلقة به.



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

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.

#### ٥/٣ سحب العطاء:

لا يحق سحب عطاءه قبل موعد فتح المظاريف

#### ٤/٥ تعديل العطاء:

لا يَجُوز 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

#### ٦/١ الترسية والتعاقد:

- أراً\ أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها ، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.
- 7/1/۲ يتم إخطار من رست عليه المزايدة خلال أسبوع على الأكثر من تاريخ الترسية؛ لمراجعة الأمانة/البلدية خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ الإخطار لاستكمال الإجراءات والتعاقد، وإذا لم يراجع خلال هذه المدة، يرسل له إخطار نهائي، ويعطى مهلة خمسة عشر يوماً أخرى، وفي حالة تخلفه عن مراجعة الأمانة/لبلدية بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.
- 7/1/۳ 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:

- آ/٦/٢ يتّم 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.
- 7/۲/۲ 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





#### اشتراطات العامة

#### . \

#### ٧/١ 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.

#### 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 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 قي تنفيذ مثل هذه الأعمال.

#### ٥/٧ مسئولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر:

يجب أن يسند المستثمر مهمة الإشراف على التنفيذ إلى جهة استشارية متخصصة توافق عليها 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 مراحله 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 يُجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصاميم إلا بعد موافقة الأمانة/البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة/ للبلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.

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

#### ٠ ٧/١ متطلبات السلامة والأمن:

يلتزم المستثمر بما يلي:

- 1. 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 والأضرار.
- ٣. يكون المستثمر مسئولاً مسئولية كاملة عن كافة حوادث الوفاة، وإصابات العمل، التي قد تلحق بأي من العمال والموظفين أثناء قيامهم بالعمل، أو تلحق بالمارة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على الأمانة/البلدية أدنى مسئولية عن ذلك.
  ٤. وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق.
  - ٥. وضع لأفتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
- 7. 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.

#### ٧/١١ الغاء 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 الغاء العقد إلى تاريخ انتهاء السنة التعاقدية.

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

- ٧/١٢/١ تُؤول 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 غيابيا، وإشعار المستثمر بذلك، والتحفظ على ما به دون أدنى مسئولية على الأمانة / البلدية.



عسامسسه:	احكــــام	٧/١٣
حمده المستندات	٧/١٣/١	

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 العطّاء الحق في الرجوع إلى الأمانة/ البلدية بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطائه في حالة عدم قبوله.

٧/١٣/٤ تخصع هذه المزايدة لأحكام لائحة التصرف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم (٤٠١٥٢) في 12٤١/٦/٢٩



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

٨. الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل





### ٨. الاشتراطات التشغيال

#### ١/٨ مدة العقد:

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

#### ٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء:

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

#### ٨/٣ التجهيزات:

#### يلتزم المستثمر بما يلي:

- 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 وإحد.
- ۸/۳/۲ أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتا خارجها في مكان يسهل قراءته.
- ٨/٣/٣ يفضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.
- ٨/٣/٤ توفير عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منه عن ١٢٠ لترا.
- ٥٠/٣/٥ 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 والكادميوم والأنتيمون.
- 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 ١٥مترا مربعا من إجمالي مساحة طوابق المطعم، ويفضل أن تكون المواقف سطحية مجمعة ذات علاقة مباشرة بالمطعم.

#### ٥/٨ حدود مزاولة النشاط:

يلتزم المستثمر بإعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية داخل المطعم /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:

- ٨/٧/١ يلتزم المستثمر بالعناية بنظافة جميع أقسام المطعم/الكافتيريا، ونظافة الأدوات والأوانى 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 بنظّافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المرادة.
- ٨/٧/٤ تجميع النفايات والتخلص منها أو لا بأول في الأماكن المخصصة لذلك، أو بواسطة المتعهد إن وجد.

#### ٨/٨ الصيانة:

#### 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.
  - $\Lambda/\Lambda/\Upsilon$  تنظیف وتعقیم خزان المیاه بصورة دوریة باستخدام محلول الکلور.
- 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.

#### ٨/٩ العاملون:

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

- 1. 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.
- 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.

كراسة شروط ومواصفات الراب الكافق التي الصفحة ٢٩ من ٤٣



- 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.
- ٨/٩/٢ يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدربهم 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 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.

#### ات 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:

9/۲/۱/۱ يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.

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

٩/٢/٢ مواد البناء:

9/۲/۲/۱ 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.

9/۲/۲/ يمنع منعاً بأتاً استخدام الأسبيستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.

٩/٢/٣ الأرضيات:

9/۲/۳/۱ تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.

9/7/7/7 تكون ذات سطح مستو خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.

9/۲/۳/۳ تكون من البلاط أو السير اميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل، أومن الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

٩/٢/٣/٤ تكون أرضية صالة الطعام من الرّخام أو السير أميك، أو الفينيل،أو تكون مغطاة بالسجاد أو الموكيت.

#### ٤/٢/٤ الجدران:

9/7/٤/1 تدهن جدر ان صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مائله من حيث الجودة أو المظهر.

9/۲/٤/۲ 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.

9/۲/٤/۳ تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية ٥٤ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ولمنع تراكم الملوثات.



٥/٢/٥ 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.

9/۲/٥/۲ 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.

9/٢/٦/٣ 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

9/٢/٦/٤ تكون أبواب صالة الطعام من النوع الجيد سهل التنظيف، وتكون النوافذ من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون، أو الالمونيوم والزجاج.

٩/٢/٧ الإضاءة:

9/۲/۷/۱ تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية)، ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.

9/۲/۷/۲ تتناسب ألإضاءة 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.

9/۲/۸/۲ 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.

#### ٩/٣ أقسام وعناصر المطعم /الكافتيريا:

9/٣/١ أقسام وعناصر المطعم:

يجب 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.

المطبخ: يجب ألا تقل مساحته عن ١٥ م (خمسة عشر متراً مربعاً)
 وأن يكون جيد التهوية، ومنفصلاً عن صالة الطعام.

٣. صالة الطعام:



- يجب ألا تقل مساحتها عن ٣٠ متراً مربعاً.
- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن ٥،١م (متر ونصف) كما يمكن أن تكون مقسمة إلى جلسات عربية.
  - ٤. دورات المياه والمغاسل: يجب أن تكون منفصلة عن صالة الطعام
    ٩. المستودع: يجب ألا تقل مساحته عن ٩ م٢ (تسعة أمتار مربعة)
    - ٩/٣/٢ أفسام و عناصر الكافتيريا:

تنقسم الكافتيريا إلى الأقسام التالية:

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

- 9/٤/۱ تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.
  - ٩/٤/٢ أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.
  - 9/٤/٣ تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.
  - ٩/٤/٤ تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.
- 9/٤/٥ تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للموصفات القياسية المقررة من حيث خامة التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.
- 9/٤/٦ تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- 9/٤/٧ تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد الانفحار
- 9/٤/۸ 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:

- ٩/٥/١ تكون المياه المستخدمة أما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحيا، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الأدمى بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.
- 9/0/۲ يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانيا كلما أمكن ليسهل تنظيفه، ومصنعا إما من الفيبرجلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية،



الصفحة ٣٥ من ٤٣

وبعيدا 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:

- 9/7/۱ 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.
- 9/7/۲ في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.
- 9/٦/٣ يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه مباشرة.
- 9/7/٤ يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- 9/٦/٥ 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 الصحى:

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.
- 9/٧/٢ لا يقام خزان الصرف (البيارة) 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
- 9/٧/٤ يجب ألا يكون هناك أعمدة (مواسير) سقوط أو معدات صرف أو أكواع مراحيض بداخل المطعم.
- 9/٧/٥ 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.





كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

١٠. الغرامات والجزاءات



١٠.

#### والجزاءات

يلتزم المستثمر بإنشاء وتشغيل وصيانة وإدارة المطعم/ الكافتيريا 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 ٤٣٠٠٢٠٤٤ بتاريخ ٤٣/٣/١٢ هـ، والموضحة في الجدول التالي، وفيما لا يرد به نص في لائحة الغرامات والجزاءات المذكورة فسوف يكون المستثمر ملتزماً بدفع الغرامات الغرامات الغرامات الغرامات المنكورة فسوف يكون المستثمر ملتزماً بدفع الغرامات المنابة أو البلدية



كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

١١. المرفقات "الملاحق"



١١/١ نموذج عطاء بقدم في مزايدة بالظرف المختوم (نموذج ٢/٧)

- دم (-د- <u>ئ</u> ۲۰۱۰)	,,_	عي حراجه	<del>ر تب</del> ۲	(	<u>-</u>
رم.	المحتر	-			سعادة رئيس بلدية:
/ ١٤ هـ المتضمن رغبتكم	/	تروني بتاريخ	قع الألك	بالمو	شارة إلي إعلانكم المنشور
وتشغيل سلسلة مطاعم / كافتيريا من	لة وإدارة	ثماره في إقاه	ض اسد	با بغر	لأجير موقع في مدينة صب
					خلال المنافسة.
لإيصال المرفق صورته واطلعنا على	بموجب ا	فات المنافسة	ومواص	سروط	حيث تم شراؤنا لكراسة ش
ر. لى الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة.					•
		. '			تقدم لسعادتكم بعرضنا لاس
ر. الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع		_		<i>J</i> .	J . (
مستندات المطلوبة في كراسة الشروط			•	ىنكى د	، عبفحاتها من قبلنا و ضمان
			., 0	<del>.     ي</del> :	ت من بد و دون المو اصفات.
					اسم المستثمر
					,
	1				رقم بطاقة الأحوال
خ	1				صادرة من
جوال				فاكس	هاتف
تاريخ التقديم		ي	البريد	الرمز	<u>ص.</u> ب
					العنوان:
					اسم الشركة
					رقم السجل التجاري
څ	بتاري				صادرة من
16	T			<b>-1</b> à	نوع النشاط
جوال	• 11		(	فاكس	هاتف
	الرمر				الأوزه ان :
الختم الرسمي					العنوان:
التنام الرامسي					لاسم

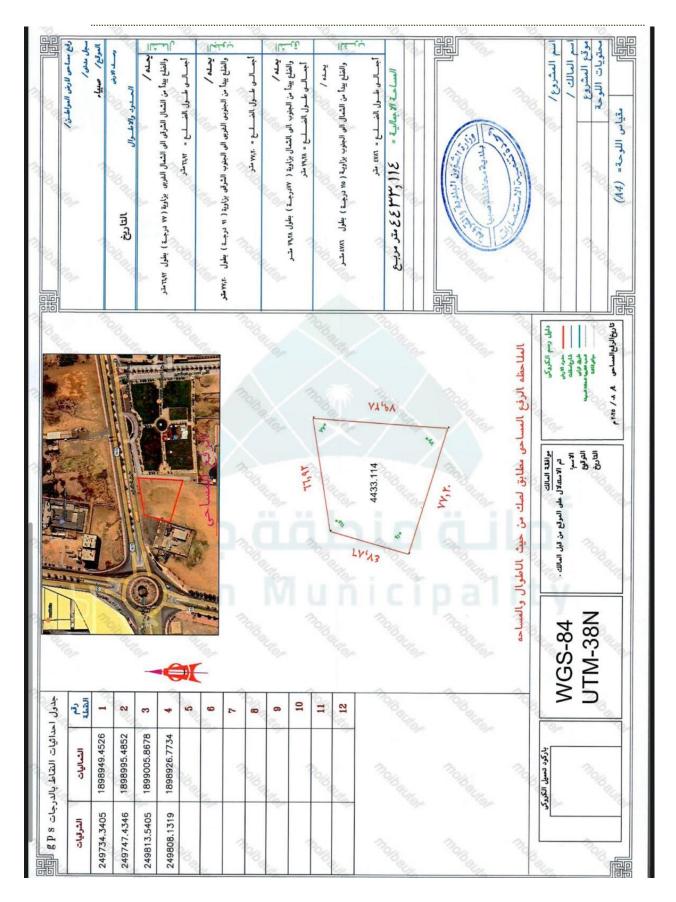
كراسة شروط ومواصفات المطاعم والكافيتريات

التوقيع

التاريخ



۲/۱۱ المخطط العام للموقع (الرسم الكروكي للموقع)



#### ٣/١١ نموذج محضر تسليم عقار للمستثمر (نموذج ٣/٦)

حضر تسليم عقار	عقار	تسليم	محضر
----------------	------	-------	------

تاریخه:

<b>-</b> , <b>,</b> , ,
الرقم:
التاريخ: / / ١٤٨هـ
العقار رقم:
بلدية
رقم عقد التأجير:
اسم المستثمر:
أقر بأنني قد استلمت
وإدارة مطعم/كافيتريـــــــــــــــــــــــــــــــــــ
امانه/بنديه شرعاً وبأنني قبلته علي ح (ويشمل ذلك الا
و عليه أوقع ُ التوقيع
رئيس بلدية



#### ١ / ٤ إقرار من المستثمر

#### يقر المستثمر بما يلى:

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 (٤٠١٥٦) وتاريخ ٢٤٤١/٠٦/٢٩هـ
  - 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

