



كراسة الشروط والمواصفات

إنشاء وتشغيل وصيانة

كوفي شوب بمدخل وكالة الخدمات

بمساحة (٢٢ م)

بمجمع أمانة المنطقة الشرقية الرئيسي

رقم الفرصة (.....) ١٤٤٧ هـ

في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية فيقدم العطاء عن طريق الظرف المختوم باليد في موعد وتاريخ فتح المظاريف المعلن عنه شريطة ما يثبت وجود مشكلة فنية أثناء التقديم على المنافسة الإلكترونية.

☒ عرض مالي ☐ عرض فني



فهرس المحتويات:

م	المحتويات	الصفحة
أ	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة	٤
ب	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات	٥
ج	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المنافسة حتى إيجار السنة الأولى	٧
١	مقدمة	٨
٢	وصف الموقع	٩
٣	اشتراطات دخول المنافسة والتقديم	١٠
١ / ٣	من يحق له دخول المنافسة	١٠
٢ / ٣	لغة العطاء	١٠
٣ / ٣	مكان تقديم العطاءات	١٠
٤ / ٣	موعد تقديم العطاءات وفتح المظاريف	١٠
٥ / ٣	تقديم العطاء	١١
٦ / ٣	كتابة الأسعار	١١
٧ / ٣	مدة سريان العطاء	١١
٨ / ٣	الضمان	١٢
٩ / ٣	موعد الإفراج عن الضمان	١٢
١٠ / ٣	مستندات العطاء	١٢
١١ / ٣	سرية المعلومات	١٣
٤	واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	١٤
١ / ٤	دراسة الشروط الواردة بالكراسة	١٤
٢ / ٤	الاستفسار حول بيانات المنافسة	١٤
٣ / ٤	معاينة الموقع	١٤
٥	ما يحق للأمانة وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	١٥
١ / ٥	إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات	١٥
٢ / ٥	تأجيل موعد فتح المظاريف	١٥
٣ / ٥	سحب العطاء	١٥
٤ / ٥	تعديل العطاء	١٥
٥ / ٥	حضور جلسة فتح المظاريف	١٥
٦	الترسية والتعاقد وتسليم الموقع	١٦
١ / ٦	الترسية والتعاقد	١٦
٢ / ٦	تسليم الموقع	١٦
٧	الاشتراطات العامة	١٧
١ / ٧	توصيل الخدمات للموقع	١٧
٢ / ٧	البرنامج الزمني للتنفيذ	١٧
٣ / ٧	تنفيذ الأعمال	١٧
٤ / ٧	حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	١٧

١٨	استخدام الموقع للغرض المخصص له	٥/٧
١٨	التأجير من الباطن أو التنازل عن العقد	٦/٧
١٨	موعد سداد الأجرة السنوية	٧/٧
١٨	ضريبة القيمة المضافة	٨/٧
١٨	إلغاء العقد للمصلحة العامة	٩/٧
١٩	متطلبات الأمن والسلامة	١٠/٧
١٩	تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للأمانة بعد انتهاء مدة العقد	١١/٧
١٩	أحكام عامة	١٢/٧
٢١	الاشتراطات الخاصة	٨
٢١	مدة العقد	١/٨
٢١	فترة التجهيز والإنشاء	٢/٨
٢١	النشاط الاستثماري المسموح به	٣/٨
٢١	التجهيزات	٤/٨
٢٢	حدود مزاوله النشاط	٥/٨
٢٢	العاملون بالمشروع	٦/٨
٢٣	اشتراطات التشغيل والصيانة	٧/٨
٢٥	الاشتراطات الصحية والبلدية	٨/٨
٢٥	الاشتراطات الأمنية	٩/٨
٢٥	متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة	١٠/٨
٢٥	متطلبات الاستدامة وكفاءة الطاقة	١١/٨
٢٦	الغرامات والجزاءات	١٢/٨
٢٧	الاشتراطات الفنية	٩
٢٧	كود البناء السعودي ودليل اشتراطات البناء	١/٩
٢٧	اشتراطات المبنى	٢/٩
٣٠	أقسام وعناصر الكافية	٣/٩
٣٠	التوصيلات الكهربائية	٤/٩
٣١	المورد المائي	٥/٩
٣٢	الصرف الصحي	٦/٩
٣٢	اشتراطات الأمان والسلامة	٧/٩
٣٢	مكائن الخدمة الذاتية	٨/٩
٣٥	مواصفات المواد وجودة التنفيذ	٩/٩
٣٦	المرفقات	١٠
٣٦	نموذج العطاء	١/١٠
٣٧	كروكي الموقع	٢/١٠
٣٨	محضر تسليم العقار	٣/١٠
٣٩	إقرار من المستثمر	٤/١٠
٤٠	ملحق تصميم مقترح	

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

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

م	المستند	هل مرفق؟	هل موقع؟
١	نموذج العطاء موقع من المستثمر.		
٢	تفويض أو توكيل داخل بوابة فرص (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء).		
٣	تفويض أو توكيل داخل بوابة فرص (إثبات أن المسئول عن المؤسسة أو وكيلها الذي وقع على العطاء لديه الصلاحية للتوقيع).		
٤	صورة سارية المفعول من السجل التجاري (مع إرفاق الأنشطة المسموحة بالسجل)		
٥	صورة اثبات العنوان الوطني.		
٦	خطاب ضمان بنكي من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي ساري المفعول لمدة لا تقل عن (٩٠) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وأن يكون بقيمة لا تقل عن (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي.		
٧	صورة شهادة من هيئة الزكاة والضريبة والجمارك سارية المفعول.		
٨	صورة من شهادة الاشتراك بالغرفة التجارية سارية المفعول.		
٩	صورة من الشهادة الصادرة من مكتب التأمينات الاجتماعية.		
١٠	صورة من شهادة الالتزام بالسعودة.		
١١	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها موقعة من المستثمر.		
١٢	الرقم الضريبي للمنشأة.		

ملحوظة: يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان البنكي، أو تكون قيمة الضمان به أقل من ٢٥٪ من قيمة العطاء السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر، أو أن يكون ساري لمدة أقل من (٩٠) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستحالة، ويحق للجنة طلب تمديد الضمان البنكي الذي يقل عن (٩٠) تسعين يوماً للمتقدم الأعلى سعر.



ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

المشروع	هو المشروع المراد إنشاؤه وتشغيله وصيانته من قبل المستثمر حسب النشاط المحدد (إنشاء وتشغيل وصيانة كوفي شوب بمدخل مبنى وكالة الخدمات بأمانة المنطقة الشرقية).
العقار	هو الأرض العائد ملكيته للأمانة والتي يقام عليه النشاط المحدد.
الوزارة	وزارة البلديات والإسكان.
الأمانة	أمانة المنطقة الشرقية.
الوكالة	وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات.
الجهات ذات العلاقة	جميع الجهات التي لها علاقة بالمشروع من الناحية التنظيمية والفنية والرقابية وما في حكمها.
المستثمر	الشخص ذو الصفة الطبيعية أو الاعتبارية الذي يحق له ممارسة أنواع النشاط التجاري والاستثماري بموجب الأنظمة واللوائح ذات العلاقة.
مقدم العطاء	يقصد به الجهة التي تقدم عرضاً لدخول المنافسة سواء كانت شركة أو مؤسسة أو فرداً.
الكافتيريا	مكان مجهز يُعد فيه الشطائر والوجبات الخفيفة والسريعة التي يمكن إعدادها بسرعة وسهولة كوجبة سريعة وتستهلك معظمها طازجة بما فيها السندويشات ويقدم المشروبات الساخنة والباردة.
المشروبات الساخنة	المشروبات المُحضرة من محلول سكري (سكر + ماء ساخن) مضاف إليه واحد أو أكثر من المواد التالية (شاي - قهوة - حليب ...).
المثلجات الغذائية	مُنتجات محلاه يتم تحضيرها بالتجميد خلال التقلب لخليط مبستر من مستحلب الدهن والبروتين مع مكونات ومواد أخرى (مثلجات قشديه مثلجات حليبية...).
سلامة الغذاء	مأمونية الغذاء وخلوه من أي مصدر خطر، أو مضر خلال مراحل السلسلة الغذائية إلى أن يصل إلى المستهلك.
صلاحية الغذاء	ضمان أن يكون الغذاء محتفظاً بكامل خواصه الظاهرية والحسية من تاريخ الإنتاج وحتى تاريخ انتهائه، ويكون مقبولاً للاستهلاك الآدمي.

جودة الغذاء	درجة تميز الغذاء أو خصائصه اللازمة لتلبية حاجة المستهلك وترغبه فيه أو جعله مقبولا لديه، أو التي تحقق متطلبات المواصفات القياسية أو القواعد الفنية للجودة التي تعتمدها الهيئة.
فساد الغذاء	أي تغير يحدث في الغذاء ويؤثر على خواصه، مما يؤدي إلى رفضه من قبل المستهلك أو استبعاده من قبل الجهات الرقابية لعدم مطابقته للمواصفات الخاصة بشروط جودة وسلامة الغذاء.
التطهير	عملية تستخدم للتخلص أو خفض أعداد الميكروبات للحدود المسموح بها على الأسطح أو معدات الغذاء وغيرها، باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.
التعقيم	القضاء على جميع أشكال الحياة الميكروبية بما فيها الأبواغ البكتيرية باستخدام الوسائل الفيزيائية أو الكيميائية.
الاشتراطات الصحية	مجموعة الضوابط الواجب توافرها في المنشآت الغذائية التي لها علاقة بإنتاج المواد الغذائية.
التجهيزات	الاحتياجات اللازمة للمنشأة والتي تتلاءم وطبيعة نشاطها لمزاولة عملها.
المعدات	الأوعية والأواني والآلات والأدوات والسلع التي تستخدم في إعداد الطعام.
مكائن الخدمة الذاتية الغذائية والصحية	وحدات مصنعة وفقاً لشروط الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس والجودة مجهزة لإعداد وتقديم (المشروبات - الوجبات الغذائية - المنتجات الصحية) وتعبئتها في عبوات مختلفة في الأنواع بغرض التداول والاستهلاك.
المواصفات القياسية السعودية	المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة، والهيئة العامة للغذاء والدواء.
المنافسة العامة	فتح المجال للمنافسة بين المستثمرين لاستثمار العقارات البلدية والخدمات المرتبطة بها عن طريق الإعلان وفق أحكام لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بالأمر السامي الكريم رقم (٤٠١٥٢) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/٢٩هـ، والتعليمات التنفيذية لها وجميع التعليمات والقرارات والأوامر ذات الصلة.
المنافسة الالكترونية	تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المنافسة عن طريق الموقع الإلكتروني Furas.monra.gov.sa أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص".
الكراسة	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها.



• التعريفات للأنشطة لا تعني السماح بالنشاط الاستثماري حيث تم تحديد الأنشطة في المكان المخصص

ج. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المنافسة حتى إيجار السنة الأولى

التاريخ	التاريخ المحدد	البيان
	التاريخ الذي تم فيه النشر	تاريخ الإعلان
	كما هو محدد في الإعلان وبوابة الاستثمار في المدن السعودية فرص (مراعاة التمديد)	آخر ميعاد لتقديم العطاءات
	كما هو محدد في الإعلان وبوابة الاستثمار في المدن السعودية فرص (مراعاة التمديد)	موعد فتح المظاريف
	تحده الأمانة	إعلان نتيجة المنافسة
	تحده الأمانة	موعد الإخطار بالترسية
	خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ إشعار الأمانة للمستثمر بمراجعتها ، فإن لم يراجع يرسل له إشعار نهائي ، ويعطي مهلة إضافية خمسة عشر يوماً.	تاريخ توقيع العقد لمن ترسو عليه المنافسة
	خلال شهر من توقيع العقد	تاريخ تسليم العقار
	من تاريخ تسليم العقار بموجب محضر تسليم موقع من الأمانة والمستثمر ، وإذا لم يتم توقيع المستثمر على محضر تسليم العقار يتم إشعاره خطياً وتحسب بداية سريان مدة العقد من تاريخ الإشعار.	بداية سريان مدة العقد
	عند توقيع العقد	موعد سداد أجرة السنة الأولى

١. مقدمة

ترغب أمانة المنطقة الشرقية في طرح منافسة عامة على المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية وذلك لإنشاء وتشغيل وصيانة **كوفي شوب** بمدخل مبنى **وكالة الخدمات** بأمانة المنطقة الشرقية، على أن يكون البناء من مواد قابلة للفلك وإعادة التركيب، ووفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المنافسة.

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

وترحب الأمانة بالرد على أية استفسارات أو استيضاحات من المستثمرين الراغبين في دخول المنافسة، ويمكن تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات بإحدى الطرق التالية:

- التوجه إلى الوكالة المذكورة أدناه بالأمانة وتقديم الاستفسار مكتوباً:
- وكالة الاستثمارات وتنمية الإيرادات - الدمام - شارع الملك عبد العزيز.
- ص.ب: (٢٨٧٠) الرمز البريدي: (٣١١٤٦) تليفون: (٠١٣٨٣٤١٠٠٠) فاكس: (٠١٣٨٣٣٩٩٧٧).
- أو مركز التميز الاستثماري: واتس (٥٠٠٣٩٨٥٥٥٢ +٩٦٦) - ايميل (Inv@momra.gov.sa)
- أو من خلال الموقع الإلكتروني Furas.momra.gov.sa
- أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص".

يحق للأمانة إضافة تعديلات أو ملاحق لكراسة الشروط والمواصفات، ولها الحق في التعديل والإضافة والحذف وعلى من قام بشراء الكراسة زيارة موقع فرص والحصول على نسخة نهائية من كراسة الشروط والمواصفات بعد التعديل، ويعتبر ذلك التعديل أو الإضافة جزء لا يتجزأ من كراسة الشروط والمواصفات وملزماً لجميع المتنافسين ولا يحق لهم الاعتراض على ذلك، علماً بأنه يتم الإشعار إلكترونياً بأي تغييرات على كراسة الشروط والمواصفات.

٢. وصف الموقع

النشاط	كوفي شوب لتقديم المشروبات الساخنة والباردة
الموقع	مدخل مبنى وكالة الخدمات حسب الكروكيات المرفقة لاحقاً
المساحة	(٢٢ م) حسب المخططات المرفقة وحسب مراجعة المختصين بوكالة الخدمات
حدود الموقع	مبنى وكالة الخدمات
المخطط العام للموقع (كروكي المواقع) موضح بالبند رقم (٢/١٠)	
توجيهات هامة: - على مقدم العطاء أن يعاين المواقع معاينة تامة نافية للجهالة وأن يقبلها كما هي على حالتها وأن يدرس كافة الجوانب الخاصة بالشروط المكانية والتنظيمية للموقع/ المواقع. - يمكن للمستثمر إضافة مكائن الخدمة الذاتية لبيع الوجبات الغذائية والمشروبات بعد الحصول على التراخيص اللازمة من الجهات ذات العلاقة. - على المستثمر دراسة المقترح التصميمي للكوفي شوب فالملحق الخاص بالكراسة ص ٤٠، وبحث تنفيذه وفي حال تقديم مقترحات جديدة أو تطويرية يتم أخذ الموافقة عليها من وكالة الخدمات ووكالة الاستثمارات أولاً.	

٣. اشتراطات دخول المنافسة والتقديم

١ / ٣ من يحق له دخول المنافسة:

١ / ١ / ٣ يحق للشركات والمؤسسات ذات الخبرة والمرخص لهم في مجال إدارة وتشغيل الأنشطة التجارية والمطاعم والمطابخ وما في حكمها (الكافيهات والبوفيهات) ومنشآت تقديم الغذاء الدخول في هذه المنافسة ويحق للمدينة استبعاد المستثمر الذي يثبت تعثره في مشروع استثماري بحكم أو قرار نهائي صادرين من جهة قضائية لمدة (سنتين) من تاريخ الحكم أو القرار.

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

٢ / ٣ لغة العطاء:

١ / ٢ / ٣ لما كانت اللغة العربية هي اللغة الرسمية في المملكة العربية السعودية فعلي مقدم العطاء الالتزام بالتعامل بها في جميع المكاتبات المتعلقة بهذا المشروع، بما في ذلك العطاء وجميع مرفقاته، وبياناته ويستثنى من ذلك الكتالوجات الخاصة بالمعدات والأجهزة التي يجوز أن تكون باللغة الإنجليزية.

٢ / ٢ / ٣ في حال التقدم بمستند بأي لغة أخرى غير العربية يتم ترجمته إلى اللغة العربية عن طريق مقدم العطاء من خلال مكتب ترجمه معتمد ويعتبر النص العربي هو المعول عليه في حالة الاختلاف أو الالتباس في المضمون.

٣ / ٣ مكان تقديم العطاءات:

تُقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية عبر بوابة الاستثمار في المدن السعودية "فرص"، وفي حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية، يُقدم العطاء في يوم وموعد ومكان فتح المظاريف المعلن عنه في المنافسة الإلكترونية 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 بمقر وكالة الاستثمار وتنمية الإيرادات بمبنى الأمانة الرئيسي بحي السلام بالدمام.

■ أمانة المنطقة الشرقية - الدمام - ص.ب: (٢٨٧٠) - الرمز البريدي: (٣١١٤٦)

■ تليفون: (٨٣٤١٠٠٠) - فاكس: (٨٣٣٩٩٧٧)

٤ / ٣ موعد تقديم العطاءات وفتح المظاريف:

يكون موعد تقديم العطاءات وفتح المظاريف حسب الموعد المحدد بالإعلان في الصحف الرسمية، وبوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص).

٥/٣ تقديم العطاء:

- ١/٥/٣ يُقدم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية، ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إلكترونياً.
- ٢/٥/٣ في حال تعذر تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب فنية، يُقدم 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 على الرقم ١٩٩٠٤٠ أو عن طريق البريد الإلكتروني inv@mmra.gov.sa وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً.
- ٣/٥/٣ على المستثمر استيفاء نموذج العطاء المرفق بالدقة اللازمة، وذلك طباعة أو كتابة بالمداد، والالتزام التام بما تقضى به البنود الواردة بكراسة الشروط والمواصفات وملحقاته.
- ٤/٥/٣ يجب ترقيم صفحات العطاء ومرفقاته والتوقيع عليها من المستثمر نفسه، أو الشخص المفوض من قبله، وإذا قدم العطاء من شخص مفوض يجب إرفاق أصل التفويض مصدقاً من الغرفة التجارية، أو مصحوباً بوكالة شرعية.

٦/٣ كتابة الأسعار:

يجب على المستثمر عند إعداد عطائه أن يراعى ما يلي:

- ١/٦/٣ أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات ولا يجوز له إجراء أي تعديل أو ابداء تحفظ عليها أو القيام بشطب بند من بنود المنافسة أو مواصفاتها ويستبعد الظرف المخالف لذلك.
- ٢/٦/٣ تدون الأسعار في العطاء أرقاماً وكتابة (حروفاً) بالريال السعودي.
- ٣/٦/٣ لا يجوز للمستثمر الكشط، أو المحو، أو الطمس، أو أي تصحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه وختمه.

٧/٣ مدة سريان العطاء:

- مدة سريان العطاء (٩٠ يوم) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وللأمانة 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.

٨/٣ الضمان:

١/٨/٣ يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان البنكي بقيمة لا تقل عن (٢٥%) من قيمة العطاء السنوي، ويقدم في شكل خطاب ضمان من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي، وأن يكون غير مشروط، وغير قابل للإلغاء، وأن يكون واجب الدفع عند أول طلب من الأمانة، دون الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي، كما يجب أن يكون خطاب الضمان سارياً لمدة لا تقل عن (٩٠) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وقابلاً للتمديد عند الحاجة. يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان البنكي، أو تكون قيمة الضمان به أقل من (٢٥%) من قيمة العطاء السنوي، أو يكون خطاب الضمان مقدماً بغير اسم المستثمر أو أن يكون الضمان ساري المفعول لمدة أقل من (٩٠) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على الاستبعاد. ويحق للجنة طلب تمديد الضمان البنكي الذي يقل عن (٩٠) تسعين يوماً للمتقدم الأعلى سعر.

٩/٣ موعد الإفراج عن الضمان:

يرد الضمان لأصحاب العطاءات غير المقبولة فور البت في المنافسة بالترسية على العرض المناسب، كما يرد لصاحب العطاء المقبول فور تسديد أجرة السنة الأولى وتوقيع العقد.

١٠/٣ مستندات العطاء:

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية :-

- ١/١٠/٣ نموذج العطاء والتوقيع عليه من المستثمر، أو ممن يفوضه لذلك، مع إثبات تاريخ التوقيع.
- ٢/١٠/٣ تفويض أو توكيل داخل بوابة فرص، وذلك إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير المستثمر.
- ٣/١٠/٣ تفويض أو توكيل داخل بوابة فرص لإثبات أن المسؤول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء ومرفقاته لديه الصلاحية للتوقيع نيابة عن الشركة.
- ٤/١٠/٣ صورة سارية المفعول من السجل التجاري (مع إرفاق الأنشطة المسموحة بالسجل).
- ٥/١٠/٣ صورة من إثبات العنوان الوطني.
- ٦/١٠/٣ خطاب ضمان من بنك معتمد لدى البنك المركزي السعودي (وطبقاً للشروط الواردة في البند ٨/٣ أعلاه).

٧/١٠/٣ صورة شهادة من هيئة الزكاة والضريبة والجمارك سارية المفعول.

٨/١٠/٣ صورة من شهادة الاشتراك في الغرفة التجارية سارية المفعول.

٩/١٠/٣ نسخة من شهادة الالتزام بالسعودة.

- ١٠/١٠/٣ صورة من الشهادة الصادرة من التأمينات الاجتماعية يثبت فيها أن الشركة/المؤسسة المتقدمة مسجلة في المؤسسة العامة للتأمينات الاجتماعية وأنها قامت بجميع التزاماتها تجاهها أو إرفاق ما يثبت أنها لا تخضع لأحكام هذا النظام.
- ١١/١٠/٣ كراسة الشروط ومواصفات المنافسة وملحقاتها موقعة من المستثمر تأكيداً لالتزام المستثمر المطلق بما ورد بها ، وصورة من إيصال سداد شراء كراسة الشروط والمواصفات.
- ١٢/١٠/٣ الرقم الضريبي للمنشأة.
- ١٣/١٠/٣ أي مستندات أخرى تتطلبها بوابة الاستثمار في المدن السعودية (فرص).

١١ / ٣ سرية المعلومات:

جميع المعلومات والمستندات المقدمة من المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية تتمتع بكامل السرية ، ولا يمكن لأي طرف أو جهة الاطلاع عليها سوى في يوم وموعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدى البلدية.

٤. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

١ / ٤ دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

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

٢ / ٤ الاستفسار حول بيانات المنافسة:

في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المنافسة، يجب على المستثمر الاستفسار من الأمانة خطياً للحصول على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطاءه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات. وستقوم الأمانة 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، كما يمكن للمستثمر تقديم الاستفسارات عن طريق الموقع الإلكتروني Furas.monra.gov.sa أو عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص".

٣ / ٤ معاينة الموقع:

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

٥. ما يحق للأمانة والمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف

١ / ٥ إلغاء المنافسة وتعديل الشروط والمواصفات:

يحق للأمانة إلغاء المنافسة 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 وملحقاتها 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 جزءاً لا يتجزأ من هذه الشروط والمواصفات وملزماً لجميع المتنافسين، ولا يحق لهم الاعتراض على ذلك.

٢ / ٥ تأجيل موعد فتح المظاريف:

يحق للأمانة تأجيل تاريخ وموعد فتح المظاريف إذا ما دعت الضرورة إلى ذلك، وإذا تقرر ذلك فإن الأمانة ستخطر جميع مقدمي العطاءات بالتأجيل كتابة ولها الحق في تأجيل فتح المظاريف في الحالات الطارئة والمفاجأة كالسيول والكوارث الطبيعية والزلازل وغيرها.

٣ / ٥ سحب العطاء:

لا يحق لمقدم العطاء سحب عطاءه بعد تقديمه قبل الموعد المحدد لفتح المظاريف.

٤ / ٥ تعديل العطاء:

لا يجوز لمقدم العطاء إجراء أي تعديل في عطائه بعد تقديمه، ولن يلتفت إلى أي ادعاء 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 لذلك، ويجب أن يكون المندوب المفوض لحضور جلسة فتح المظاريف سعودي الجنسية، مصحوباً بوكالة شرعية أو تفويض من مدير الشركة أو المؤسسة مصدقاً من الغرفة التجارية ولا يحق الاعتراض لمن لم يحضر الجلسة على الإجراءات التي تقوم بها اللجنة وفقاً للنظام.

٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

١/٦ الترسية والتعاقد:

١/١/٦ بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراساتها، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بالترسية أو الإلغاء.

٢/١/٦ يتم إخطار من رست عليه المنافسة لمراجعة الأمانة خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ الإخطار لاستكمال الإجراءات، وإذا لم يراجع خلال هذه المدة، يرسل له إخطار نهائي، ويعطى مهلة خمسة عشر يوماً أخرى، وفي حالة تخلفه عن مراجعة الأمانة بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.

٣/١/٦ يجوز للأمانة بعد أخذ موافقة صاحب الصلاحية ترسية المنافسة على صاحب العطاء الثاني بنفس قيمة العطاء الأول، الذي رست عليه المنافسة إن لم يستكمل الإجراءات خلال المدة المحددة.

٤/١/٦ يجوز للأمانة التفاوض مع أصحاب العروض الأعلى إذا تساوى عرضان أو أكثر وكانا أعلى العروض، أو إذا اقترن أعلى العروض بتحفظ أو تحفظات، أو إذا كانت العروض غير مناسبة مالياً.

٥/١/٦ في حال طرأ بعد الترسية وجود أي عوائق تحول دون تنفيذ المشروع سيتم إلغاء المنافسة أو العقد وفقاً للإجراءات النظامية وسترد الأمانة للمستثمر قيمة ما سدده من أجرة عند توقيع العقد دون أي تعويض آخر من أي نوع.

٦/١/٦ كما يجوز للجنة الاستثمار حسب الصلاحيات المخولة لها بموجب لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم (٤٠١٥٢) وتاريخ ١٤٤١/٠٦/٢٩ هـ التوصية بإلغاء المنافسة العامة في أي من الحالات الآتي بيانها:

الأولى: إذا اقتضت المصلحة العامة وقف التصرف في العقار.

الثانية: إذا تبين للجنة أن جميع العروض المقدمة غير مناسبة.

الثالثة: إذا لم يتوصل إلى نتيجة عن طريق المفاوضة مع المتنافسين.

٢/٦ تسليم الموقع:

١/٢/٦ يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسليم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مباشرة وبشرط ألا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد ما لم يكن هناك عائق لدى الأمانة يحول دون ذلك.

٢/٢/٦ في حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسليم الموقع تقوم الأمانة بإرسال إشعار خطي للمستثمر على عنوانه المسجل في نموذج العطاء المقدم، وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار ما لم توجد عوائق تمنع تسليم الموقع من قبل الأمانة.

٧. الاشتراطات العامة

١ / ٧ توصيل الخدمات للموقع:

يتولى المستثمر توصيل الخدمات (كهرباء، مياه، صرف صحي، هاتف..... وغيرها) للموقع على مسؤوليته الخاصة، ويتحمل كافة التكاليف والرسوم المرتبطة بذلك، كما يتحمل تكاليف استهلاك الكهرباء، وعلى المستثمر أن ينسق في ذلك مع الإدارة المعنية بالأمانة والجهات ذات الصلة.

٢ / ٧ البرنامج الزمني للتنفيذ:

يلتزم المستثمر أن يقدم للأمانة برنامجاً زمنياً للتنفيذ، متضمناً المراحل المختلفة للإنشاء والتجهيز والتشغيل الخاصة بالمواقع محل المنافسة وفقاً للمخططات والمواصفات المعتمدة من الأمانة، ويجب عليه الالتزام بالحصول على الموافقات والتراخيص اللازمة من الجهات ذات العلاقة.

٣ / ٧ تنفيذ الأعمال: يلتزم المستثمر بما يلي:

١ / ٣ / ٧ أن يسند مهمة تنفيذ المشروع إلى إحدى شركات أو مؤسسات المقاولات المتخصصة والتي لديها خبرة وسابقة أعمال في تنفيذ مثل هذه المشروعات وتلك الأنشطة.

٢ / ٣ / ٧ أن يقدم شهادات الخبرة السابقة للمقاول معتمدة ومصدقة من الجهات المختصة تثبت حسن تأديته للأعمال التي التزم بها.

٤ / ٧ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ:

١ / ٤ / ٧ للأمانة الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحله للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً للاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة من الأمانة والتراخيص من الجهات ذات العلاقة.

٢ / ٤ / ٧ يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات الأمانة فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تركيبه وتنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة.

٣ / ٤ / ٧ لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصميم إلا بعد موافقة الأمانة، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.

٤ / ٤ / ٧ يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء والتجهيز للموقع أن يقوم بإشعار الأمانة، ليقوم مهندس الأمانة بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط والمخططات المعتمدة من الأمانة والجهات ذات العلاقة.

٥ / ٤ / ٧ يكون للأمانة الحق الكامل في التفتيش على المواقع في أي وقت خلال مدة العقد، وذلك بهدف متابعة الأنشطة التي يمارسها المستثمر للتأكد من مدى التزامه بتنفيذ بنود العقد والالتزام

بالأنظمة والتعليمات واللوائح، كما يلتزم المستثمر بالسماح للشخص المفوض من الأمانة أو الجهات الحكومية الأخرى بالدخول والتفتيش على الكافيات.

٥/٧ استخدام الموقع للغرض المخصص له:

لا يجوز للمستثمر استخدام الموقع لغير الغرض المخصص له في إعلان المنافسة وفي حالة رغبة المستثمر تغيير النشاط بسبب تغير أوضاع السوق، وتوافق ذلك مع المصلحة العامة ومصلحة التخطيط، فيعيد تقدير قيمة الاستثمار من قبل لجنة الاستثمار، وفي حال قبول المستثمر لقيمة الاستثمار الجديدة يتم أخذ موافقة الوزير قبل اتخاذ القرار بالسماح بتغيير النشاط، شريطة أن تكون متوافقة مع ضوابط تغيير النشاط الصادرة بالتعميم الوزاري رقم (٤٣٠٠١٠١٢٢٤) وتاريخ ٢٢/٠٢/١٤٤٣هـ.

٦/٧ التَّاجِيرُ مِنَ الْبَاطِنِ أَوْ التَّنَازُلُ عَنِ الْعَقْدِ:

لا يحق للمستثمر تأجير العقار أو جزء منه، ولا التنازل عن العقد للغير إلا بعد الحصول على موافقة خطية من الأمانة، والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي، وفي جميع الأحوال تنتهي العقود المبرمة بين المستثمر والمستأجرين من الباطن بانتهاء العقد الأصلي بين المستثمر والأمانة.

٧ / ٧ موعد سداد الأجرة السنوية:

تسدد أجرة السنة الأولى عند توقيع العقد، أما إيجار السنوات التالية، فيتم سدادها في بداية كل سنة إيجاريه، وبعد أقصى عشرة أيام من بداية السنة الإيجارية وفي حالة عدم السداد يتم اتخاذ الاجراءات النظامية بحق المستثمر وفق ما جاءت به المادة السادسة والاربعون "الفصل الرابع" من اللائحة التنفيذية لنظام إيرادات الدولة المعدلة بالقرار الوزاري رقم (٩٠١) وتاريخ ٢٤/٠٢/١٤٣٩هـ، والمفسرة للمادة الثالثة عشر وما بعدها بنظام إيرادات الدولة الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٦٨) وتاريخ ١٨/١١/١٤٣١هـ.

٨ / ٧ ضريبة القيمة المضافة:

يلتزم المستثمر بسداد قيمة ضريبة القيمة المضافة ويتم تحديد نسبة الضريبة 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 علماً بأن الأجرة السنوية المقدمة بعبء المستثمر لا تشمل ضريبة القيمة المضافة.

٩ / ٧ إلغاء العقد للمصلحة العامة:

يحق للأمانة لدواعي التخطيط أو للمصلحة العامة فسخ العقد، وفي هذه الحالة يعرض المستثمر حصيلته
الأنظمة المالية المتبعة إذا كان يستحق التعويض وفي حالة طرأ بعد الترسية أي عوائق تحول دون تنفيذ

المشروع فإن على الأمانة إعادة ما دفعه المستثمر واتخاذ الإجراءات النظامية لإلغاء المنافسة وفي هذه الحالة يتم تعويض المستثمر إذا كان يستحق التعويض بعد احتساب مدة سنوات انقضاء العقد ، وإعادة القيمة الإيجارية المتبقية من تاريخ إلغاء العقد إلى تاريخ انتهاء السنة التعاقدية.

١٠ / ٧ متطلبات السلامة والأمن: يلتزم المستثمر بما يلي:

١ / ١٠ / ٧ اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص ، أو الأعمال ، أو الممتلكات العامة والخاصة.

٢ / ١٠ / ٧ يكون المستثمر مسؤولاً مسؤولاً 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 باحتياجات السلامة أثناء تأدية العمل ، ويتحمل وحدة كافة التعويضات والمطالبات ، أو أي تكاليف أخرى ، وليس للأمانة أدنى مسؤولية عن ذلك.

٣ / ١٠ / ٧ إلزام العاملين بارتداء وسائل الأمن والسلامة ، أثناء القيام بأعمال التنفيذ.

٤ / ١٠ / ٧ الالتزام بما ورد بنظام حماية المرافق العامة الصادر بالمرسوم الملكي رقم (م/٦٢) وتاريخ ١٤٠٥/١٢/٢٠هـ وتعديلاته.

٥ / ١٠ / ٧ يلتزم المستثمر بعدم الإضرار بالطرق والمرافق والبيئة المحيطة بالموقع (ممرات المشاة وغيرها) (أو المجاورين ، وإرجاع الشيء إلى أصله حال حدوث أي تلفيات وسند جوانب الحفر وتأمينها ، مع ضرورة الإشراف الهندسي على كافة الأعمال.

١١ / ٧ تسليم الموقع والمنشآت المقامة عليه للأمانة بعد انتهاء مدة العقد:

بعد انتهاء مدة العقد يلتزم المستثمر بتسليم الموقع للبلدية بحالة جيدة ويتم تسليم الموقع بموجب محضر يذكر فيه كافة محتويات العقار ويوقع من الطرفين وفي حال وجود أي ملاحظات فللأمانة حق تكليفه بإجراء الإصلاحات اللازمة وإلا قامت بإجرائها بنفسها أو بواسطة من تراه على نفقة المستثمر ، كما يحق للأمانة مطالبة المستثمر بالبقاء في الموقع محل العقد لحين الانتهاء من إعادة الطرح والترسية على ألا تزيد مدة التمديد عن سنة.

١٢ / ٧ أحكام عامة:

١ / ١٢ / ٧ جميع المستندات ووثائق العطاء المتعلقة بهذه المنافسة هي ملك للأمانة بمجرد تقديمها.

٢ / ١٢ / ٧ ليس للمستثمر الحق في الرجوع على الأمانة بالتعويض عما تحمله من مصاريف أو رسوم نتيجة تقديم عطاءه في حالة عدم قبوله.

٣ / ١٢ / ٧ تخضع هذه المنافسة للوائح والأنظمة المعمول بها في المملكة على وجه خاص:



١. لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي البرقي الكريم رقم (٤٠١٥٢) في ٢٩/٠٦/١٤٤١هـ وتعليماتها التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠٠٥٦١٨٨٣) وتاريخ ٢٢/١٢/١٤٤١هـ والقرارات والتعاميم ذات الصلة.
٢. لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ٠٥/٠٢/١٤٤٢هـ، والقرار الوزاري رقم (٤٣٠٠٢٠٤٥٢٦) في ١٢/٠٣/١٤٤٣هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وجدول الجزاءات عن المخالفات البلدية الصادر عام ١٤٤٤هـ - ٢٠٢٣م وما يستجد عليه من تعديلات خلال كامل مدة العقد.
٣. لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٤٠هـ والمبلغه بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ٢١/١٠/١٤٤٠هـ.
٤. لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٤٠هـ والمبلغه بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ٢١/١٠/١٤٤٠هـ.
٥. لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٤٠هـ والمبلغه بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ٢١/١٠/١٤٤٠هـ.
٦. لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الآيس كريم) الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٤٠هـ والمبلغه بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ٢١/١٠/١٤٤٠هـ.
٧. الاشتراطات البلدية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٦٠٠٦٥٣١٢٨) وتاريخ ١٥/١٠/١٤٤٦هـ وما يستجد عليها من تعديلات.
٨. اشتراطات اللوحات التجارية العامة الصادرة بالتعميم الوزاري رقم (٤٢٠٠٠٧٩٤٧٥/١) وتاريخ ٢٦/٠٢/١٤٤٢هـ، وما يستجد عليها من تعديلات مستقبلية.

٨. الاشتراطات الخاصة

١ / ٨ مدة العقد:

مدة العقد (٥ سنوات) (خمس سنوات) تبدأ اعتباراً من تاريخ محضر تسلم المستثمر للعقار، وفي حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسلم العقار أكثر من شهر من تاريخ توقيع العقد يتم إرسال إشعار خطي للمستثمر على عنوانه، وتُحتسب مدة العقد من تاريخ هذا الإشعار.

٢ / ٨ فترة التجهيز والإنشاء:

يمنح المستثمر فترة زمنية تُعادل ما نسبته (٥%) (خمسة في المائة) من أصل مدة العقد للإنشاء والتجهيز، وتكون هذه الفترة غير مدفوعة الأجرة، وإذا لم يكمل المستثمر إنشاء وتجهيز المشروع خلال تلك الفترة فعلياً - في هذه الحالة - سداد قيمة عطائه المالي عن هذه الفترة.

٣ / ٨ النشاط الاستثماري المسموح به:

النشاط الاستثماري المسموح به هو (كوفي شوب بمدخل مبنى وكالة الخدمات بأمانة المنطقة الشرقية) ولا يجوز للمستثمر استعمال الموقع/ المواقع في غير هذا النشاط، ويلتزم المستثمر بالحصول على الموافقات والتراخيص اللازمة من الجهات ذات العلاقة، ويمكن للمستثمر إضافة مكائن الخدمة الذاتية لتقديم المشروبات والوجبات الغذائية.

٤ / ٨ التجهيزات: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. توفير عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (الأولية أو المعدة للتقديم) وتخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.
٢. أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمومتر) يكون مثبتاً خارجها في مكان يسهل قراءته.
٣. أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسجية للتعقيم المستمر، ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.
٤. توفير عدد كاف من السخانات وبسعة مناسبة.
٥. توفير صواعق كهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ متراً مربعاً من مساحة الأرض، مع مراعاة عدم وضع الصواعق في أماكن التجهيز والتحضير.
٦. تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطهي وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة، ومن مواد غير قابلة للصدأ، كما يمنع منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر، أو من أي معدن يدخل في تركيبها أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والأنتيمون.

٧. في حالة استخدام مواقع 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. 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.
٩. أعمال التشطيبات والديكورات التي قد يحتاجها الموقع وعلى نفقة المستثمر الخاصة ولا يحق له مطالبة الأمانة بأي تعويضات.

٥ / ٨ حدود مزاوله النشاط:

يمنع منعاً باتاً مزاوله أي نشاط خارج حدود الموقع المحدد بمحضر تسليم الموقع، وفي حال رغبة المستثمر باستغلال المساحة المحيطة بالموقع كجلسات خارجية له فيلتزم بتقديم خطاب رسمي موضح فيه طلب إقامة الجلسات والتقييد بما تقرره الأمانة سواء كان برفض الطلب لعدم وجود مساحة كافية لإقامته، أو لإمكانية التسبب بإعاقة المشاة أو لأي سبب آخر، أو بالموافقة على الطلب سواء كانت على كامل المساحة المقترحة أو جزء منها والتزام المستثمر بدفع قيمة إيجارية إضافية تقوم الأمانة بتقديرها.

٦ / ٨ العاملون بالمشروع: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يجب حصول العاملين في مجال تداول الأغذية أو تقديم خدمات ذات العلاقة بالصحة العامة على شهادات من الجهات الصحية المختصة المرخص لها بذلك، تفيد خلوهم من الأمراض المعدية التي تنتقل إلى الغذاء أو متلقي الخدمة.
٢. يتم إجراء التحصينات للعاملين في المراكز الصحية، والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة (التحصينات ضد الحمى الشوكية- التحصينات ضد التيفويد) حسب الجرعات المحددة أي تحصينات أخرى تراها الجهة المختصة.
٣. استبعاد أي عامل يشتبه في إصابته بمرض مُعدٍ ينتقل عن طريق الغذاء، أو إصابته بجروح ملتهبة، أو التهابات جلدية، أو تقرحات أو إسهال، أو انفلونزا أو رشح أنفي شديد.
٤. التأكيد على العاملين بغسل اليدين والأجزاء المكشوفة من أذرعهم مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل، وبعد ملامسة أي جزء مكشوف من أجزاء الجسم، وبعد استعمال دورات المياه، وبعد السعال أو العطس أو التمخط، أو استعمال المناديل أو المناشف الورقية أحادية الاستخدام في تنظيف الأنف والفم، أو بعد التدخين أو الأكل أو الشرب، وبعد التعامل مع المعدات أو الأواني المتسخة وأثناء إعداد الطعام بالتكرار المناسب لإزالة الأوساخ والتلوث ومنع التلوث العرضي الناتج عن تغيير المهام، وعند الانتقال من العمل في الأغذية النيئة إلى العمل في الأغذية المُعدة للاستهلاك المباشر.

٥. أن يكون جميع العاملين حسنى المظهر، والتأكد عليهم بنظافة أبدانهم، وغسل أيديهم بالمطهرات المصرح باستخدامها قبل تحضير المشروبات وخاصة بعد الخروج من دورات المياه، وكذلك العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
٦. ارتداء العمال زي موحد نظيف وقت العمل مع غطاء للرأس، ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض، وحفظه في أماكن خاصة.
٧. ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.
٨. الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل، وحصول جميع العاملين على شهادة تفيد تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.
٩. يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.
١٠. حصول جميع العاملين بالمشروع والنشاطات القائمة بها ولها علاقة بالصحة العامة على الشهادات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادر بشأنها القرار الوزاري رقم (٥٤٧١/٥/٥) في ١١/١٠/١٤١٣ هـ.

٧ / ٨ اشتراطات التشغيل والصيانة: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. تراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المنتجة للأدوات والمعدات التي تستخدم في المنشأة.
٢. عمل صيانة دورية للمبنى من الداخل والأواني والمعدات، لضمان وجود بيئة آمنة لتقديم الوجبات الغذائية.
٣. عمل برنامج صيانة وقائية لشبكة تمديدات المياه والصرف الصحي والكهرباء والغاز.
٤. يجب على المنشأة ضمان سلامة المنتج، والتأكد على عدم تعرضه للمخاطر أثناء عمليات الصيانة، وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.
٥. يجب معايرة كافة أدوات الفحص والرقابة التي تؤثر بشكل مباشر على جودة وسلامة المواد الغذائية في المنشأة، بشكل دوري باستخدام مراجع معتمدة.
٦. يجب توثيق عمليات المعايرة واعتمادها، مع تحديد مواعيد المعايرة القادمة، بالإضافة إلى تمييز وتعليم الأدوات والأجهزة.
٧. إجراء صيانة دورية للمشروع ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأسقف دورياً، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.
٨. تنظيف وتعقيم خزان المياه (إن وجد) بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.
٩. العناية بنظافة المبنى بجميع مرافقه ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة وان يتم استخدام النظافة المناسبة، مع مراعاة تجفيف الأواني بعد غسلها، والمحافظة المستمرة على نظافة المبنى.

١٠. العناية بنظافة أماكن إعداد وتجهيز المأكولات والمشروبات.

١١. تجميع النفايات في أكياس بلاستيكية أو حاويات محكمة الغلق.

١٢. 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.

١٣. أن تكون المياه المستخدمة من المورد العمومي للمياه إن وجد أو من مصدر معروف ومأمون صحياً ثبتت صلاحيته للاستهلاك البشري بناء على تحاليل مخبرية والتأكد من صلاحية المياه بصفة دورية.

١٤. أن يكون خزان المياه بعيداً عن مصادر التلوث وتؤخذ منه المياه عن طريق شبكة مواسير إلى أماكن استخدامها، ويتم تنظيفه وتعقيمه بصفة دورية. يكون هذا الخزان معزولاً عن الخارج عزلاً تاماً ومعقم

من الداخل. من الضروري صيانة هذا الخزان بشكل دائم لضمان جودة الماء الذي بداخله.

١٥. يتم تصريف الصرف الصحي والمياه إلى شبكة الصرف الصحي الخاصة بالأمانة حصراً. تكون شبكة الصرف الصحي بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب. لا يحق للمستثمر لأي سبب من الأسباب الصرف للبحر. يحق للأمانة في حال اكتشفت أن الموقع يصرف إلى البحر، إيقاف عمله وتغريم المستثمر بما تراه مناسباً.

١٦. أن تكون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة، ويجب عدم تركها مفتوحة.

١٧. أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز الأطعمة والمشروبات وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.

١٨. توفير العدد المناسب من الثلجات لحفظ المواد الغذائية سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة بالتبريد أو التجميد، وتخزين ونقل المواد الغذائية تحت ظروف تمنع تلوثها أو فسادها أو تلف العبوات وأن ترص بطريقة منتظمة وغير مكدسة لتسهيل عملية المراقبة.

١٩. توفير مراوح الشفط في أماكن تحضير الطعام بالعدد والحجم المناسبين.

٢٠. تحفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الإغلاق.

٢١. تستخدم الأكواب (الكاسات) الورقية أو الزجاجية في الشرب.

٢٢. توفير الصواعق الكهربائية للحشرات وبالعدد والحجم المناسبين.

٢٣. تستخدم الأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود.

٢٤. أن تزود بالعدد من الأرفف المعدنية (مدھونة بطلاء مناسب لمنع ظهور الصدأ) على أن يكون أخفض رف يرتفع عن سطح الأرض بمقدار ٢٠ سم على الأقل.

٢٥. تنظيف وتطهير وتعقيم المعدات والأدوات والمباني لتوفير بيئة صحية آمنة، وتنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام.

٢٦. تُغسل وتُجفف الأواني والأوعية بين الاستخدامين أو عند الاقتضاء، وتخزن في وضع مقلوب في الخزائن المخصصة لهذا الغرض، على أن يتم شطفها قبل الاستخدام مباشرة.

٨ / ٨ الاشتراطات الصحية والبلدية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. الاشتراطات الصحية والتي تضعها الإدارة العامة لصحة البيئة بوزارة الشؤون البلدية والمتعلقة بالمواد الأولية المستخدمة، وطريقة تجهيز المواد الغذائية وتقديمها وتداولها وحفظها.
٢. تطبيق لوائح وزارة الصحة المحدثه وتحديثاتها فيما يتعلق ب (COVID-19)، وفايروس كورونا المتحور.
٣. تطبيق لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادرة بقرار معالي وزير الشؤون البلدية والقروية المكلف رقم (٤٩١٣٤) وتاريخ ٢١/٠٩/١٤٤٠هـ وما يُستجد عليها من تعديلات مستقبلية.
٤. الاشتراطات البلدية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٦٠٠٦٥٣١٣٨) وتاريخ ١٥/١٠/١٤٤٦هـ والمبلغة بتعميم وكيل الوزارة للشؤون الفنية المكلف رقم (٤١٠٠١٣٠٦٨٢) وتاريخ ١١/٠٤/١٤٤١هـ والمحدثه بالقرار الوزاري رقم (٤٢٠٠٧٨٣١٨٤/١) وتاريخ ١٠/١١/١٤٤٢هـ.

٨ / ٩ الاشتراطات الأمنية: يلتزم المستثمر بما يلي:

جميع ما ورد بنظام استخدام كاميرات المراقبة الأمنية الصادرة بالمرسوم الملكي الكريم رقم (م/٣٤) وتاريخ ٠٧/٠٣/١٤٤٤هـ وجميع القرارات والتعاميم ذات الصلة.

٨ / ١٠ متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة:

يراعي في المشروع متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة وفقاً لما تقررره الاشتراطات الخاصة بالخدمات البلدية المتعلقة بالأشخاص ذوي الإعاقة الصادرة من وزارة البلديات والإسكان بالتعميم رقم (٧/هـ/١٤٠٢) وتاريخ ٢١/٠١/١٤٠٢هـ وما لحقه من تعاميم وقرارات، ويلتزم المستثمر بتحقيق متطلبات الأشخاص ذوي الإعاقة بهدف تيسير وتسهيل حركتهم وتهيئة الأوضاع والأبعاد والفراغات المناسبة لاستخدامهم طبقاً لمتطلبات الفصل (١٠٠٩) والباب (١١) من كود البناء السعودي العام (SBC-201)، وحسب الدليل الإرشادي للوصول الشامل- مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.

٨ / ١١ متطلبات الاستدامة وكفاءة الطاقة: يلتزم المستثمر بما يلي:

تطبيق متطلبات الاستدامة (ترشيد استخدام الطاقة والمياه، وإعادة استخدام المياه المعالجة، واستخدام المواد والخامات المناسبة وغير الضارة للبيئة) في جميع مراحل المشروع ابتداء من مرحلة التصميم ثم التنفيذ وكذلك أثناء التشغيل، ويلزم تحقيق متطلبات الفصل الثالث عشر الخاصة بالاعتبارات التصميمية لترشيد الطاقة الواردة بالاشتراطات المذكورة في كود البناء السعودي (SBC-201).

١٢ / ٨ الغرامات والجزاءات البلدية:

في حالة حدوث أية مخالفة من المستثمر فإنه سيكون ملتزماً بدفع الغرامات والجزاءات التي تقررها لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥هـ، والقرار الوزاري رقم (٤٣٠٠٢٠٤٥٢٦) في ١٤٤٣/٠٣/١٢هـ المبلّغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وجدول الجزاءات عن المخالفات البلدية الصادر عام ١٤٤٤ هـ - ٢٠٢٣ م وما يستجد عليه من تعديلات خلال كامل مدة العقد، وفي حالة عدم شمول اللائحة لأي مخالفة فإن للأمانة الحق في تقدير قيمة الغرامة التي تتناسب مع حجم المخالفة.

٩. الاشتراطات الفنية

١ / ٩ كود البناء السعودي ودليل اشتراطات البناء:

يجب على المستثمر مراعاة جميع الاشتراطات الواردة بكود البناء السعودي وملاحقه، وكذلك جميع الاشتراطات الواردة بدليل اشتراطات البناء، فيما يتعلق بجميع التفاصيل المتعلقة بهذا المشروع.

م	الدليل أو الكود
١	إصدارات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة (SASO)
٢	المقاييس البيئية - مقاييس مستويات الضوضاء - الهيئة العامة للأرصاد وحماية البيئة
٣	الدليل الارشادي للوصول الشامل - مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة
٤	اللائح الصادرة عن وزارة الشؤون البلدية والقروية والإسكان وتحديثاتها وملاحقها
٥	الجهات المختصة ذات العلاقة
٦	كود البناء السعودي وملاحقه الآتية:
	◆ كود البناء السعودي اصدار (SBC-201) ◆ (SBC 301-306) Saudi Construction Code ◆ (SBC-401) Saudi Electrical Code ◆ (SBC-501) Saudi Mechanical Code ◆ (SBC-601) Saudi Energy Code ◆ (SBC-701-702) Saudi Sanitary Code ◆ (SBC-801) Saudi Fire Code

٢ / ٩ اشتراطات المبنى: يجب أن يتوافر في المبنى الاشتراطات التالية:

١ / ٢ / ٩ تصميم وإنشاء المبنى:

١. أن يسمح التصميم الداخلي للمبنى بسهولة انسياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء.
٢. أن يسمح التصميم والإنشاء بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة، وإنجاز عمليات الإشراف والمتابعة اللازمة.
٣. أن يكون البناء خاليا من التشققات لمنع دخول الأتربة والغبار والأبخرة والدخان وأي ملوثات أخرى، أو دخول وإيواء الحشرات والهوم والقوارض، والحيوانات الضارة والأليفة.

٢ / ٢ / ٩ مواد البناء والتشطيب:

١. أن تكون من مواد البناء من المواد القابلة للفك وإعادة التركيب أو ما يماثلها من حيث الجودة أو وكالة الاستثمار وتنمية الإبداعات



٢. يمنع منعاً باتاً استخدام الصوف الصخري (الأسبستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة تشكل خطراً على الصحة العامة.

٣. تكون المواد المستخدمة في التشطيبات، مثل: (الدهانات والسيراميك) سهلة التنظيف والتطهير.

٣ / ٢ / ٩ الأرضيات:

١. يكون تصميم الأرضيات بحيث تفي بمتطلبات مزاوله النشاط، على أن تكون من مواد عازلة للماء والدهون وفضلات الأغذية، وتقاوم مواد وطرق التنظيف.

٢. أن تكون المواد المستخدمة من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل، والمغطاة بإحدى المواد العازلة، ذات أسطح مانعة للانزلاق فاتحة اللون.

٣. تُزود الأرضيات بعدد كافٍ من فتحات الصرف الصحي المثبت بها مصاف ومغطاة بطريقة محكمة تفتح عند التنظيف فقط وتغلق مباشرة عند الانتهاء.

٤. تكون الأرضيات بها ميل طفيف، بحيث يمكن أن تصرف أي ماء منسكب عليها تجاه الصرف المناسب، بدلاً من تراكمها على الأرضيات.

٥. تكون الزوايا بين الأرضيات والجدران (نقاط الالتقاء) غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة) ليسهل تنظيفها وتطهيرها حتى لا تكون مأوى للملوثات.

٦. تكون أسطح الأرضيات في حالة جيدة خالية من التشققات والتصدعات، لمنع تراكم مياه أو فضلات، أو دخول وإيواء الحشرات والقوارض.

٤ / ٢ / ٩ الجدران:

١. تكون من مواد غير ضارة ذات أسطح ملساء ومصقولة ومتينة، خالية من التشققات أو حواف بارزة، غير ماصة للماء والدهون، سهلة التنظيف والتطهير.

٢. تصمم الجدران؛ بحيث تفي بمتطلبات مزاوله النشاط، حيث تُكسى بالبلاط القيشاني أو السيراميك فاتح اللون في صالات التجهيز والإعداد بارتفاع لا يقل عن مترين من الأرض وتدهن بقية الجدران بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون.

٣. يجب إغلاق جميع التمديدات في الجدران؛ مثل: (التمديدات الكهربائية، والأنابيب الخاصة بالضح والسباكة)، وعمل عدد مناسب من الفتحات ما يساوي (٦/١) من مساحة الأرضية لتأمين التهوية والإضاءة الطبيعية.

٤. تكون الجدران مشيدة بارتفاع مناسب للعمليات التي سيتم القيام بها وتتناسب مع تصميم المداخل والتجهيزات.

٥/٢/٩ الأسقف:

١. يجب تصميم وإنشاء الأسقف وصيانتها دورياً، بحيث تكون مناسبة لكافة أنشطة المحل، وتمنع تراكم الملوثات والأتربة والغبار، وتُسهل عملية التنظيف، وتدهن بطلاء زيتي مناسب فاتح اللون.
٢. تكون الأسقف في صالات التحضير والتجهيز والتعبئة والتغليف وتخزين المواد الغذائية مانعة للغبار، من مواد غير ماصة للماء، صلبة وخالية من أي تصدعات أو فتحات.
٣. يكون ارتفاع الاسقف مناسباً، والزوايا بينهما وبين الجدران غير حادة، أي بها استدارة أو ميل بزاوية (٤٥ درجة) لمنع تراكم الملوثات.
٤. يفضل عدم استخدام الأسقف المعلقة في أماكن الإعداد والتحضير والتجهيز والغسيل والتخزين للمواد الغذائية، ويمكن المساح بها بشرط توافر ما يلي:
 - تكون أسطح الأسقف المعلقة من مادة غير منفذة أو ماصة للسوائل مقاومة للصدأ أو التآكل، ملمساء سهلة التنظيف.
 - توفير ممر للوصول بسهولة إلى الفراغ أعلى السقف المعلق، لتسهيل عمليات التنظيف والصيانة واكتشاف علامات انتشار الآفات.
 - تكون كافة مكونات الأسقف المعلقة من مواد تمنع تراكم الأوساخ عليها، ويجب تطبيق إجراءات كافية، لمنع تكثيف الأبخرة وما يتبعها من نموات فطرية غير مرغوبة.

٦/٢/٩ النوافذ (في حال وجودها):

١. تصمم بحيث تحول دون تراكم أو تسريب الأتربة والملوثات، وتكون حوافها من الداخل مائلة، لمنع استخدامها كأرفف، على أن يكون ارتفاعها عن سطح الأرض مناسباً، أي في الثلث الأخير من ارتفاع الجدران، وذات مساحة كافية، لتوفير الإضاءة الطبيعية.
٢. تُصنع من الألمونيوم أو أي معدن آخر غير قابل للصدأ ولا يتأثر بالرطوبة والزجاج غير قابل للكسر بسهولة، على أن تكون قابلة للفك والتركيب، لسهولة التنظيف والصيانة، أو تكون قابلة للفتح أو ذاتية الإغلاق، لتأمين التهوية الطبيعية، على أن يُركب عليها سلك شبكي ذو (١٦ ثقب) في البوصات المربعة قوي التحمل من مادة غير قابلة للصدأ، لمنع دخول الحشرات والقوارض.

٧/٢/٩ الأبواب:

١. تُصمم بشكل وحجم مناسبين من مادة غير مصمتة ومقاومة للماء والصدأ وغير تالفة وذات أسطح ملمساء، ليسهل تنظيفها، على أن تغلق بإحكام.
٢. توفير ستائر هوائية أو بلاستيكية على أبواب المداخل الخارجية للمحل لمنع دخول الحشرات.
٣. يُزود مبنى المحل بأبواب تستخدم في حالات الطوارئ فقط تسمح مباشرة للخارج، على أن تكون محكمة الغلق.

٤. مغاطس تطهير الأحذية (بمحلات الإعداد والتجهيز) بحيث توضع على أرضية مستوية عند مدخل مناطق الإنتاج للعمالة القادمة من مناطق أخرى بالمحل.

٨ / ٢ / ٩ الإضاءة:

١. تُصمم الإضاءة والتركييبات الخاصة بها بطريقة تُسهل تنظيفها وتمنع تراكم الأوساخ عليها.
٢. توفير إضاءة طبيعية أو صناعية أو كليتهما في جميع أنحاء المحل، على أن لا تُغير الإضاءة الصناعية في استخدامها من طبيعة الألوان، مع ملائمة قوة الإضاءة لطبيعة العمليات وعلى ألا تقل شدة الإضاءة في المحل عن الحد الأدنى المطلوب حسب ما ورد بلائحة الاشتراطات الصحية.
٣. تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر في المناطق التي تكون فيها المصابيح والتركييبات الضوئية مكشوفة مباشرة على المواد الغذائية والمعدات والأواني أو معدات التعبئة غير الغلقة.

٩ / ٢ / ٩ التهوية:

١. يُزود المحل بتهوية طبيعية أو صناعية أو كليتهما لمنع ارتفاع درجة الحرارة عن (٢٥ درجة مئوية)، ولضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم الأتربة، وتركيب مراوح شفط يتناسب عددها وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة لإزالة وشفط الهواء الملوث.
٢. تصميم وتركيب أنظمة التهوية الميكانيكية وتنظيفها وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة، على أن تكون بأعداد وقدرة كافية، لمنع البخار المتكاثف من التجمع على الجدران والأسقف والمعدات وتجديد الهواء في المحل، ويمنع استخدام التكييف الصحراوي.
٣. يكون اتجاه الهواء من المواقع النظيفة إلى المواقع الملوثة وليس العكس، وفي حال استخدام أنظمة التهوية الميكانيكية تُركب بحيث لا ينتقل الهواء فيها من المناطق الملوثة إلى المناطق النظيفة.
٤. توفير المرشحات (الفلاتر) أو غيرها من معدات استخلاص الدهون سهلة الفك والتركيب لتنظيفها أو استبدالها، إذا كانت غير مصممة للتنظيف في مكانها.

٣ / ٩ أقسام وعناصر الكافي: ينقسم الكافي إلى التالي:

- ١ / ٣ / ٩ مكان التجهيز والإعداد: يكون منفصلاً عن بقية أجزاء الكافية، وبه نافذة للخدمة.
- ٢ / ٣ / ٩ مكان البيع وصالة الطعام: يجب 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: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. أن تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية وتنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية ولوحة التوزيع والاستثمارات وتنمية الإبداعات متوافقة مع المواصفات القياسية المعتمدة.

٢. تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية، على ألا تشغل الأسلاك حيزاً يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

٣. تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

٤. 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.

٥ / ٩ المورد المائي:

١ / ٥ / ٩ المياه الصالحة للشرب: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. توفير إمداد مائي من مورد عمومي للمياه، أو من مصدر مأمون صحياً، بكميات كافية تحت ضغط ودرجة حرارة مناسبين، ويكون بعيداً عن أي مصدر من مصادر التلوث "خاصة الصرف الصحي"، وصالحاً للاستهلاك الآدمي وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٢. توفير مرافق ملائمة لتخزين وتوزيع المياه مثل: الخزانات الأرضية، أو العلوية التي تؤخذ منها المياه، من خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن أو الصلب غير قابل للصدأ، أو البلاستيك وفقاً للمواصفات القياسية المعتمدة.

٣. تكون الخزانات الأرضية مصممة من مادة غير ممتصة أو منفذة للمياه، وغير قابلة للصدأ، ملساء خالية من التشققات، والتآكل والتصدعات، سهلة التنظيف والتطهير والتعقيم.

٤. تكون الخزانات الأرضية بعيدة عن شبكة الصرف الصحي بمسافة لا تقل عن ثلاثة أمتار، وبارتفاع عن خزان الصرف الصحي بمقدار لا يقل عن متر، وعلى بعد عشرة أمتار عن خزان الصرف الصحي "البيرة" مع وضع علامة مميزة عليها، حتى لا تكون عرضة للتلوث.

٥. تكون الخزانات العلوية من الفبرجلاس أو من مواد غير قابلة للصدأ، ذات تصميم يسهل تنظيفه وتطهيره وتعقيمه، وتكون محكمة الغلق مع وضع أقفال عليها، لتحقيق الأمن الصحي.

٦. يجب الحفاظ على نظافة الخزانات الأرضية والعلوية، ومراقبتها بشكل دوري، والاحتفاظ بسجلات للضوابط المستخدمة.

٢ / ٥ / ٩ المياه غير الصالحة للشرب (في حال وجودها): يلتزم المستثمر بما يلي:

١. كل المياه غير الصالحة للشرب المستخدمة في تخفيف السوائل المصرفة، أو إنتاج البخار أو مكافحة الحريق أو أغراض الغسل والتنظيف أو أي أعمال أخرى شبيهه، يتم نقلها عبر أنابيب كافية مفصولة تماماً عن تلك الناقلة للمياه الصالحة للشرب بدون أية وصلات مستعرضة فيما بينها أو أي إمكانية لتسرب المياه غير الصالحة للشرب إلى أنابيب المياه الصالحة للشرب، ويجب أن تُحدد هذه الأنابيب بوضوح تام وذلك بطلائها بألوان خاصة.

٢. استخدام المياه غير الصالحة للشرب في الاستخدامات المسموح بها فقط.

٦ / ٩ الصرف الصحي: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يُزود المحل بشبكة صرف داخلية تتوافق مع المواصفات الفنية المعتمدة، على أن يتم التخلص من المياه العادمة والصرف الصحي بطريقة لا تسمح بتلوث الأغذية ومصادر المياه.
٢. في حال عدم وجود شبكة صرف صحي تُصمم وتُشأ بيارة للصرف خارج مبنى المحل أو الكوفي يتناسب حجمها مع كمية الفضلات السائلة ومياه صرف الكوفي، على أن تُفرغ بانتظام كلما اقتضت الحاجة.
٣. تُصنع خطوط التصريف من مواد لا تتأثر بالأحماض أو الأملاح أو أي مادة تستخدم، وبحجم يسمح بالتخلص من الأحمال القصوى للكوفي، ومزودة بخزانات ترسيب، للتخلص من الفضلات الصلبة قبل تسريب المياه على الشبكة العمومية للصرف الصحي.
٤. تركيب مصائد الدهون والزيوت أو أجهزة آلية لإزالتها وفقاً للمواصفات الفنية المعتمدة، على أن تنظف دورياً.
٥. ألا يحتوي المحل بداخله على مواسير سقوط، أو مدادات صرف، أو أكواع مراحيض، مع عدم وجود غرف تفتيش بجوار أو أمام أحد أبواب المحل، لتجنب الطفح لمنع التلوث.
٦. لمنع السريان العكسي لمياه الصرف الصحي من خلال التوصيلات المقاطعة، فإنه يجب تثبيت أجهزة منع الارتجاع (الفراغات الهوائية أو أجهزة منع التفريغ الهوائي) حسب حاجة العمل.

٧ / ٩ اشتراطات الأمان والسلامة: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. وضع لوحات إرشادية في أماكن ملائمة، توضح طرق مكافحة الحريق في حالة حدوثه لا قدر الله.
٢. تصميم لوحات إرشادية ووضعها في مواقع مناسبة، توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
٣. توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين "حسب تعليمات الدفاع المدني" مثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية للعمل ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، كما يجب توفر اشتراطات الأمان والسلامة للحصول على التراخيص اللازمة من الدفاع المدني.
٤. توفير صندوق للإسعافات الأولية يكون مزوداً بالمواد ذات الأهمية الطبية مثل: الأشرطة اللاصقة الملونة، الأربطة الطبية، القطن والشاش، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح الأخرى.
٥. توفير متطلبات الوقاية والأمن في الأجهزة والأدوات التي من الممكن أن تؤثر سلباً على العاملين.

٨ / ٩ مكائن الخدمة الذاتية: (إن وجدت)

١ / ٨ / ٩ متطلبات الترخيص والمتطلبات المكانية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يمنع البدء في التشغيل دون الحصول على التراخيص والموافقات اللازمة، وحصول الماكينة على شهادة وكالة الاستثمار وتنمية الإبداعات.



٢. يجب ألا تقل مساحة أرضية الماكينة عن (١م ٢)، وألا تعيق الماكائن حركة المشاة على الرصيف، بحيث لا تقل المسافة المتاحة للمشاة عن (١ م).

٢ / ٨ / ٩ المتطلبات الفنية لمكائن الخدمة الذاتية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يجب أن تكون أرضية مكائن الخدمة الذاتية من المواد الآتية: (فينيل، إيبوكسي، بورسلين)، ويستثنى من ذلك الأرضيات المجهزة في المنشآت الحكومية والتجارية والمجمعات والمراكز ومحطات الوقود وممشى الحدائق.

٢. يمنع استخدام الأرضيات الخشبية بجميع أنواعها.

٣. يجب أن تكون أسطح الأرضيات خالية من التشققات والتصدعات.

٤. في حال كانت مكائن الخدمة الذاتية على أرض مرتفعة لا يتم الوصول لها إلا عن طريق سلالم، فيجب توفير منحدر خاص بذوي الإعاقة خالياً من العيوب، ولا يؤثر على الرصيف الخارجي، ولا يسبب أي تشويه من المظهر العام، ولا تتجاوز زاوية الانحناء للمنحدر عن (١٥) درجة.

٥. يجب أن تكون نوعية الأسلاك والمواسير الكهربائية وتنفيذ جميع التوصيلات الكهربائية ولوحة التوزيع متوافقة مع المواصفات القياسية المعتمدة.

٦. يجب أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية، على ألا تشغل الأسلاك حيزاً يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

٧. يجب أن يتم تزويد الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض، لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.

٨. يجب أن تكون المكائن مضاءة من الداخل، وتصمم الإضاءة والتركيبات الخاصة بها بطريقة تسهل تنظيفها وتمنع تراكم الأوساخ عليها.

٩. يجب أن تكون مصابيح الإضاءة ضد الكسر أو محمية بأغطية ضد الكسر وضد تسرب الأتربة والأبخرة.

١٠. يجب أن يتم تزويد مكائن الخدمة الذاتية بتهوية صناعية، للحفاظ على المنتجات.

٣ / ٨ / ٩ المتطلبات التشغيلية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. يجب أن تكون مكائن الخدمة الذاتية مجهزة لما خصصت له.

٢. يجب أن تكون مكائن الخدمة الذاتية محكمة الغلق، لمنع تسرب الأتربة والملوثات الأخرى، ومنع دخول الحشرات والقوارض.

٣. يجب أن يتم توفير طريقة الدفع الإلكتروني للمكائن التي تتطلب السداد.

٤. يجب أن تكون مكائن الخدمة الذاتية مزودة بكاميرات مراقبة، على أن تكون ذاكرة الكاميرا والاستثمارات وتنمية الإيرادات تحفظ التسجيلات لمدة شهر لتقديمها للجهات الرقابية.

٥. يسمح بوضع شاشة إعلانات أو ملصقات دعائية على الماكينة ، على أن يتم أخذ التراخيص اللازمة.
٦. يجب أن تكون مكائن الخدمة الذاتية مجهزة لتسجيل جميع عمليات تداول السلع مع توفر خاصية طباعة التقارير عند طلبها من الجهات الرقابية.
٧. وضع لوحة جانبية للإفصاح عن مسببات الحساسية والسعرات الحرارية.
٨. يجب وضع لوحة تعريفية واضحة باسم الجهة المشغلة للماكينة وهاتفها للاتصال أو الاستعلام وعنوانها.
٩. يجب وضع لوحة أو ملصق (QR) على الماكينة يوضح فيه بيانات الترخيص.
١٠. وضع لوحة لبلاغات طوارئ الأمانة (940).
١١. يجب أن تكون المكائن مرتفعة سطح الأرض (٢٠ سم) لسهولة تنظيف أرضية الماكينة.
١٢. يجب أن يتم التنظيف بطريقة تمنع تلوث المواد الأولية والأدوات ، على أن تكون معدات وأدوات التنظيف متوفرة للاستخدام ويتم تخزينها بطريقة لا تسبب أي تلوث.
١٣. تنظيف وتخزين جميع أدوات التنظيف بصورة سليمة بعد الاستخدام لضمان عدم حدوث التلوث العرضي.

١٤. يتم تنظيف الأسطح غير الملامسة للمواد الغذائية بشكل منتظم.
١٥. يجب توفير حاويات محكمة الغلق وتفتح بواسطة الضغط بالقدم.
١٦. التأكد من تفريغ الحاويات بشكل مستمر لضمان عدم تكون الروائح الكريهة والآفات.

٤ / ٨ / ٩ التشغيل والصيانة لمكائن الخدمة الذاتية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. تراعى تعليمات التشغيل الخاصة بالجهة المنتجة للمكائن المستخدمة.
٢. إعداد دليل تشغيلي مصور يلصق على المكائن للاسترشاد به ، لمعرفة طريقة التعامل معها للحصول على الخدمة باللغة العربية والإنجليزية.
٣. أن تكون العملة المستخدمة محددة وواضحة مع إمكانية استرجاع أموال طالب الخدمة في حال عدم إتمام الخدمة أو بقية المبلغ بعد خصم ثمن الطلب.
٤. الالتزام بإعداد وتنفيذ برامج صيانة دورية للمكائن ، لضمان وجود بيئة آمنة لإنتاج المشروبات وتقديم الوجبات الغذائية.
٥. على الجهة المشغلة ضمان سلامة المنتج والتأكد على عدم تعرضه للمخاطر من جراء عمليات الصيانة وتسجيل التدابير الخاصة بالصيانة وحفظها.

٦. يجب عدم فصل التيار الكهربائي عن المكائن طالما بها وجبات غذائية أو مواد أولية لإنتاج المشروبات.
- ٥ / ٨ / ٩ الجودة والرقابة: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. المواصفات السعودية القياسية (SASO IEC 60335-2-75) بعنوان (الأجهزة الكهربائية المنزلية والأجهزة التجارية) (75-2) المتطلبات الخاصة لأجهزة التوزيع وآلات البيع التجارية المماثلة لها - السلامة) الجزء (2-75) المتطلبات الخاصة لأجهزة التوزيع وآلات البيع التجارية

٢. تقع مسؤولية سلامة المنتجات الغذائية على الجهة المشغلة للماكينة.

٣. على صاحب الترخيص أو من ينوب عنه الالتزام بالحضور لفتح الماكينة ، عند إبلاغه بوجود شكوى أو بلاغ على مبيعات الماكينة.

٩ / ٨ / ٦ الأدلة والأكواد المرجعية لمكائن الخدمة الذاتية: يلتزم المستثمر بما يلي:

١. اللائحة الفنية السعودية (SFD/56/2018) الإفصاح عن مسببات الحساسية في قائمة وجبات المنشآت الغذائية التي تقدم الطعام للمستهلك خارج المنزل.

٢. طرق مكافحة الحشرات في المنشآت الغذائية، وطرق مكافحة الآفات ودورها في المحافظة على سلامة الغذاء الصادر من هيئة الغذاء والدواء.

٣. المواصفات السعودية القياسية رقم (SASO IEC 60335-2-75) بعنوان (الأجهزة الكهربائية المنزلية والأجهزة المماثلة لها - السلامة) الجزء (2-75) المتطلبات الخاصة لأجهزة التوزيع وآلات البيع التجارية.

٩ / ٩ مواصفات المواد وجودة التنفيذ:

٩ / ٨ / ١ مراعاة متطلبات مقاومة المواد والعناصر للحريق كما وردت بكود البناء السعودي العام (SBC-201) للفئة (A2) من استخدامات المطاعم، ويسمح باستخدام أنظمة الطلاء المقاوم للحريق للوصول للمتطلبات المحددة بالكود.

٩ / ٨ / ٢ عدم الإضرار بالطرق والمرافق والبيئة المحيطة بالموقع، ممرات المشاة، المسارات المخصصة للدراجات الهوائية أو المجاورين، وإرجاع الشيء إلى أصله حال حدوث أي تلفيات وسند جوانب الحفر وتأمينها، مع ضرورة الإشراف الهندسي على كافة الأعمال.

٩ / ٨ / ٣ تطبيق أسس السلامة المهنية في جميع أعمال الإنشاء والتجهيز للمشروع بما يضمن عدم حدوث إصابات مثل (توفير السقالات - السلالم - ضمان التقيد بوسائل السلامة مثل الخوذات والأحذية الواقية).

١٠. المرفقات

١٠ / ١ نموذج تقديم العطاء للمنافسة رقم (.....) لعام ١٤٤٧هـ الخاصة بإنشاء

وتشغيل وصيانة كوفي شوب بمدخل مبنى وكالة الخدمات بأمانة المنطقة الشرقية.

حفظه الله

معالي أمين المنطقة الشرقية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،،،

إشارة إلى إعلانكم المنشور بالصحف بتاريخ / / ١٤٤٧هـ المتضمن رغبتكم للتقدم في منافسة بإنشاء وتشغيل وصيانة كوفي شوب بمدخل مبنى وكالة الخدمات بأمانة المنطقة الشرقية، وحيث تم شراؤنا لكراسة شروط ومواصفات المنافسة بموجب الإيصال المرفق صورته واطلعنا على كافة الاشتراطات الخاصة بهذه المنافسة، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة.

نتقدم لمعاليتكم بعرضنا لاستئجار الموقع الموضح أعلاه حسب الأسعار الموضحة في الجدول التالي:

القيمة الإجمالية لكامل مدة العقد غير شاملة ضريبة القيمة المضافة		قيمة الأجرة السنوية للمواقع غير شاملة ضريبة القيمة المضافة		أجرة الموقع السنوية
رقماً	كتابة	رقماً	كتابة	

• قيمة الأجرة السنوية أعلاه لا تشمل ضريبة القيمة المضافة.

• يتم إضافة قيمة استهلاك التيار الكهربائي في حال كان التوصيل من إحدى شبكات الأمانة.

وتجدون برفقه كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا ضمان بقيمة لا تقل عن (٢٥٪) من قيمة العطاء السنوي (غير مشروط وغير قابل للإلغاء وقابل للتجديد من قبل الطرف الأول دون الرجوع للطرف الثاني) وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

اسم الشركة/ المؤسسة										
										رقم السجل التجاري:
					بتاريخ:					صادر من:
					العنوان:					هاتف:
					الرمز البريدي:					ص.ب:
					تاريخ التقديم					فاكس:
										التوقيع



وزارة الداخلية
المملكة العربية السعودية



٢/١٠ كروكي الموقع:



٣ / ١٠ محضر تسليم عقار:

حيث أجرت أمانة المنطقة الشرقية على المستأجر..... العقار الموضح معلومات عنه أعلاه بغرض استخدامه في نشاط بإنشاء وتشغيل وصيانة **كوفي شوب** بمدخل مبنى **وكالة الخدمات** بأمانة المنطقة الشرقية، بموجب عقد الإيجار المبرم معه.

عليه أقر أنا الموقع أدناه / بأنني قد استلمت بموجب هذا المحضر الموقع المذكور في يوم بتاريخ/...../١٤٤٧ هـ بعد أن قمت بمعاينة الموقع معاينه تامة نافية للجهالة شرعاً وأني قبلته على حالته في تاريخ استلامه وعلى ذلك أوقع.

حدود الموقع:

الاتجاه	حسب الطبيعة	بطول	حسب الصك	بطول	حسب المخطط	بطول
شمالاً						
شرقاً						
جنوباً						
غرباً						

مساحة الموقع: (م٢) ()

ممثل الأمانة

الإدارة:

البلدية:

اعتماد:

المستثمر:

الاسم:

التوقيع:



٤ / ١٠ إقرار من المستثمر: يقر المستثمر بما يلي:

- ١- اطلع على كراسة الشروط والمواصفات ومرفقاتها وأنه ملتزم بما جاء بها.
- ٢- اطلع على جميع النظم السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المنافسة وعلى وجه خاص:
 - لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي البرقي الكريم رقم (٤٠١٥٢) في ١٤٤١/٠٦/٢٩هـ وتعليماتها التنفيذية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤١٠٠٥٦١٨٨٣) وتاريخ ١٤٤١/١٢/٢٢هـ والقرارات والتعاميم ذات الصلة.
 - لائحة الغرامات والجزاءات البلدية الصادرة بقرار مجلس الوزراء رقم (٩٢) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٠٥هـ، والقرار الوزاري رقم (٤٣٠٠٢٠٤٥٢٦) في ١٤٤٣/٠٣/١٢هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية، وجدول الجزاءات عن المخالفات البلدية الصادر عام ١٤٤٤هـ - ٢٠٢٣م وما يستجد عليه من تعديلات خلال كامل مدة العقد.
 - لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز وبيع المواد الغذائية ومحلات ذات العلاقة بالصحة العامة الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.
 - لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز الوجبات الغذائية الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.
 - لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات إعداد وتجهيز وبيع العصائر الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.
 - لائحة الاشتراطات الصحية لمحلات المثلجات القشدية (الأيس كريم) الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٢٩١٢٤) وتاريخ ١٤٤٠/٠٩/٢١هـ والمبلغة بالتعميم رقم (٥٢٧٥٥) وتاريخ ١٤٤٠/١٠/٢١هـ.
 - الاشتراطات البلدية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها الصادرة بالقرار الوزاري رقم (٤٦٠٠٦٥٣١٣٨) وتاريخ ١٤٤٦/١٠/١٥هـ وما يستجد عليها من تعديلات.
 - اشتراطات اللوحات التجارية العامة الصادرة بالتعميم الوزاري رقم (٤٢٠٠٠٧٩٤٧٥/١) وتاريخ ١٤٤٢/٠٢/٢٦هـ، وما يستجد عليها من تعديلات مستقبلية.
- ٣- عاين الموقع المعروض للتأجير معاينة تامة نافية للجهالة.
- ٤- أشهد بأن جميع المعلومات المدرجة في هذه الاستمارة صحيحة:

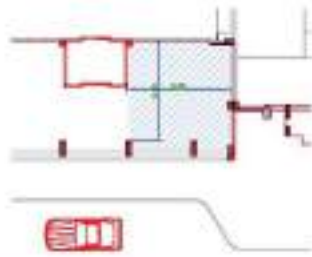
الاسم: الهوية:

رقم الجوال: رقم الهاتف:

التوقيع: التاريخ:



٥ / ١٠ ملحق الدراسة التصميمية المطلوب المقترح تنفيذها من خلال وكالة الخدمات



توضيح وتحديد الموقع المقترح على مبنى وكالة الخدمات

الفكرة العامة والمعلومات الأساسية:

استغلال الركن الخارجي بجانب المدخل الرئيسي لوكالة الخدمات بتوفير موقع مناسب للاستثمار لإنشاء مقهى (كوفي شوب) لخدمة الموظفين وذلك بطراز يتماشى مع واجهة المبنى ويكون جزءاً منه ومكتمل له.

أبعاد الموقع المتاح:

الطول	6.10 م
العرض	6.28 م
إجمالي مساحة الموقع	38.31 م ²

صور واقعية للموقع:



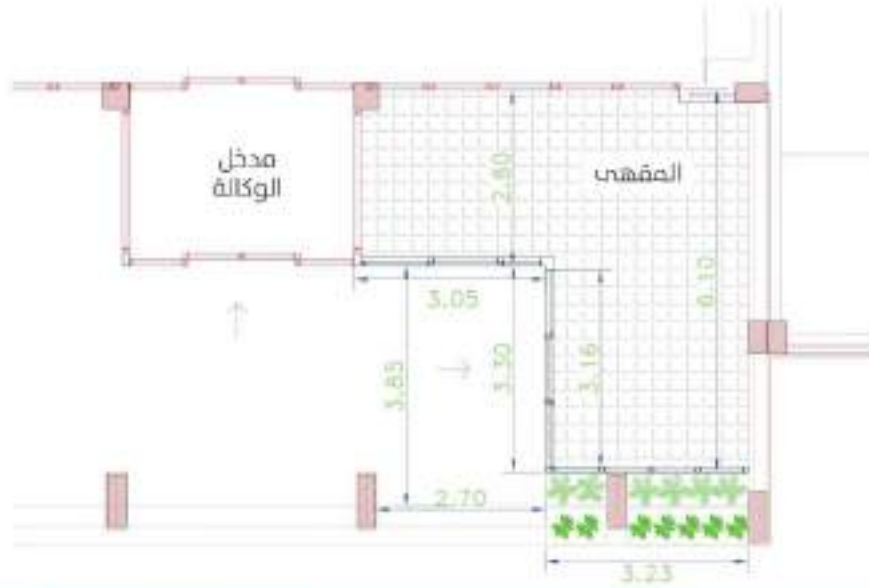
صور ثلاثية الأبعاد للتصميم:



صور ثلاثية الأبعاد للتصميم:



Plan:



المواصفات العامة:

نظام البناء	Capped Curtain Wall نظام واجهات زجاجية بخواص ألمنيوم ظاهرة، ويشمل نظام أسقف زجاجية متصل.
الزجاج	Timber, Double Glazing Tempered زجاج مزدوج سيكوريت، مع تظليل بذات اللون الموجود على الواجهات الأساسية للمبنى. يختلف سمك الزجاج في الواجهة عن الأسقف حسب الحاجة (6-10مم).
الألمنيوم	قطاعات ألمنيوم ملائمة للعرال والمحددة من قبل الشركة المفضلة، بنفس درجة اللون الموجودة في الموقع.
البواب	(Hinged Door) OR (Sliding door) نظام أبواب سحب متعددة أو مفردة. كما يمكن استخدام باب مفصلي واحد أو مزدوج مدغم ضمن نظام الواجهة الزجاجية.



**Capped
Curtain
Wall**

المستلزم يقوم بتكسية الجدار الأساسي من الداخل بتكسية الملاط، مع جمرع ما يخص الموضع من الداخل من تركيب نظام التكيف والتهوية والإضاءة اللازمة وغيرها من أمور التشطيب والتأثيث.



صورة
أشغال
تجديد