

كراسة شروط ومواصفات إقامة وتشغيل وصيانة مطعم
منتزه النافورة بمساحة ٢٣٧٣,٤٧م



كراسة شروط ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
أ	قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة.	٥
ب	تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات.	٦
ج	الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة حتى إيجار السنة الأولى	٧
١	مقدمة	١٠
٢	وصف العقار	١٢
٣	اشتراطات دخول المزايدة والتقديم	١٤
	٣/١ من يحق له دخول المزايدة	١٥
	٣/٢ مكان تقديم العطاءات	١٥
	٣/٣ موعد تقديم العطاءات	١٥
	٣/٤ موعد فتح المظاريف	١٥
	٣/٥ تقديم العطاء	١٥
	٣/٦ كتابة الأسعار	١٦
	٣/٧ مدة سريان العطاء	١٦
	٣/٨ الضمان	١٦
	٣/٩ موعد الإفراج عن الضمان	١٦
	٣/١٠ مستندات العطاء	١٨
٤	واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء	١٩

١٩	٤/١ دراسة الشروط الواردة بالكراسة	
١٩	٤/٢ الاستفسار حول بيانات المزايدة	
١٩	٤/٣ معاينة العقار	
٢٠	٥ ما يحق للبلدية وللمستثمر قبل وأثناء فتح المظاريف	
٢١	٥/١ إلغاء المزايدة وتعديل الشروط ومواصفات	
٢١	٥/٢ تأجيل موعد فتح المظاريف	
٢١	٥/٣ سحب العطاء	

كراسة شروط ومواصفات

المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
	٥/٤ تعديل العطاء	٢١
	٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف	٢١
٦	الترسية والتعاقد وتسليم العقار	٢٢
	١/٦ الترسية والتعاقد	٢٣
	٢/٦ تسليم الموقع	٢٣
٧	الاشتراطات العامة	٢٤
	٧/١ توصيل الخدمات للموقع	٢٥
	٧/٢ البرنامج الزمني للتنفيذ	٢٥
	٧/٣ الحصول على الموافقات والتراخيص من البلدية والجهات ذات العلاقة	٢٥
	٧/٤ تنفيذ الأعمال	٢٥
	٧/٥ مسؤولية الإشراف على التنفيذ لدى المستثمر	٢٥
	٧/٦ حق الأمانة في الإشراف على التنفيذ	٢٥
	٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له	٢٦

٢٦	٧/٨ التأجير من الباطن والتنازل عن العقد	
٢٦	٧/٩ موعد سداد الأجرة السنوية	
٢٦	٧/١ متطلبات السلامة والأمن	
٢٧	٧/١ إلغاء العقد للمصلحة العامة	
٢٧	٧/١ تسليم الموقع للأمانة/للبلدية بعد انتهاء مدة العقد	
٢٧	٧/١ أحكام عامة	
٢٨	٨ الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل	
٢٩	٨/١ مدة العقد	
٢٩	٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء	
٢٩	٨/٣ التجهيزات	

كراسة شروط ومواصفات

المطاعم والكافيتريات

م	المحتويات	الصفحة
	٨/٤ مواقف السيارات	٣٠
	٨/٥ حدود مزاوله النشاط	٣٠
	٨/٦ الالتزام بالاشتراطات الصحية	٣٠
	٨/٧ شروط النظافة	٣٠
	٨/٨ الصيانة	٣٠
	٨/٩ العاملون	٣١
	٨/١ الالتزام باشتراطات ولوائح البلدية	٣٢
٩	الاشتراطات الفنية	٣٤
	٩/١ الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء	٣٥

٣٥	٩/١ اشتراطات المبنى	
٣٥	٩/٢/١ اشتراطات التصميم والبناء	
٣٥	٩/٢/٢ مواد البناء	
٣٥	٩/٢/٣ الأرضيات	
٣٦	٩/٢/٤ الجدران	
٣٦	٩/٢/٥ الأسقف	
٣٦	٩/٢/٦ الأبواب والنوافذ	
٣٧	٩/٢/٧ الإضاءة	
٣٧	٩/٢/٨ التهوية	
٣٧	٩/٢ أقسام وعناصر المطعم /الكافتريا	
٣٧	٩/٣/١ أقسام وعناصر المطعم	
٣٨	٩/٣/٢ أقسام وعناصر الكافتريا	
٣٨	٩/٤ التوصيلات الكهربائية	
٣٩	٩/٥ المورد المائي	
٣٩	٩/٦ دورات المياه	
٣٩	٩/٧ الصرف الصحي	
٤٠	٩/٨ اشتراطات السلامة والوقاية من الحريق	

كراسة شروط ومواصفات

المطاعم والكافيتريات

الصفحة	المحتويات	م
٤٢	الغرامات والجزاءات	١٠
٤٦	المرفقات "الملاحق"	١١
٤٧	١/١ نموذج العطاء	
٤٨	١/٢ المخطط العام للموقع -الرسم الكروكي للموقع	

٤٩	١١/٣ نموذج تسليم العقار
٥٠	١١/٤ إقرار من المستثمر
٥١	١١/٥ نموذج العقد

أ. قائمة تدقيق لمقدمي العطاءات

للتأكد من تقديم كل المستندات المطلوبة

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

م	المستند	هل مرفق؟	هل مختوم؟
١	نموذج العطاء		
٢	توكيل رسمي موثق (إذا قام بالتوقيع على العطاء ومرفقاته شخص غير مقدم العطاء)		
٣	إثبات أن المسئول عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء لديه الصلاحية للتوقيع (في حالة الشركات)		

٤	صورة سارية المفعول من السجل التجاري (للشركات والمؤسسات)		
٥	صورة الهوية الشخصية (إذا كان المتقدم فرداً)		
٦	خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي		
٧	كراسة الشروط والمواصفات وملحقاتها		
٨	العنوان الوطني مطبوع		



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



ب. تعريف المفردات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات

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

ج. الجدول الزمني المتوقع لإجراء المزايدة

حتى إيجار السنة الأولى

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

موعد سداد أجرة السنة
الأولي
عند توقيع العقد



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفاء



١. مقدمة

ترغب / بلدية محافظة فيفاء في طرح منافسة عامة على المستثمرين عن طريق المنافسة الإلكترونية

موقع مخصص لإقامة وتشغيل و صيانة مطعم في حديقة النافورة بطريق الملك عبد الله وفق التفاصيل المبينة في كراسة الشروط والمواصفات المرفقة ، والتي توضح المعلومات التي يجب على المستثمرين الإحاطة بها ، ومراعاتها عند تقديم عطاءاتهم لهذه المزايدة .

وتهدف البلدية بالمستثمرين إلى قراءة المتأدية والدقيقة للكراسات للمعرفة على الاشتراطات والمواصفات الفنية ، والجوانب القانونية للتعقد والتزامات المستثمر ، بما يمكنه من تقديم عطاء مدروس يتيح له الفوز بالفرصة الاستثمارية المتاحة ، ويحقق البلدية أهدافها

وترحب البلدية بالرد على أية استفسارات أو استيضاحات من المستثمرين الراغبين في دخول المزايدة ، ويمكن للمستثمرين تقديم الاستفسارات أو الاستيضاحات عبر منصة فرص .

إدارة: الإستثمار

تليفون: ٠٥٠١٨٥٩٠٠٥

فاكس: ٠١٧٣٤٠٨٣٦١

١.

محافظة فيفاء



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



أمانة مدينة جازان بلدية محافظة فيفاء

كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم
والكافيتريات

١. وصف العقار



١. وصف العقار

إنشاء وتشغيل وصيانة مطعم في منتزه النافورة طريق الملك عبد الله

مطعم / كافيتيريا

حسب ماتجيزه الرخصة والأنظمة والتعليمات

المدينة فيفاء

الحي : شميلة

٢٠م	المنتزه	شمالا
٢٠م	الشارع العام	جنوبا
١٥م	مواقف السيارات	شرقا
١٥م	منطقة جبلية	غربا

أرض فضاء

ملاحظة : للإنتقال لإحداثية الموقع يتم تصوير الباركورد بالاسفل من

خلال كاميرة الجوال



17.234780, 43.054761

٢٣٧٣,٤٨م

وفق ماتجيزه رخصة البناء

حسب مايسمح به في التراخيص

النشاط

فئة النشاط

مكونات

النشاط

موقع العقار

حدود العقار

نوع العقار

مساحة

الأرض

مساحة المباني

عدد الأدوار

الخدمات بالعقار : مشروبات ساخنة وباردة ووجبات خفيفة وما في حكمها .

المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفاء



كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات



٢. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



٢. اشتراطات دخول المزايدة والتقديم

٣/١ من يحق له دخول المزايدة :

يحق للأشخاص والمؤسسات السعودية والأجنبية والأفراد السعوديين التقدم في هذه المزايدة. ما عدا ممنوعين 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 الشؤون البلدية والقروية والموافقة على استبعاده

٣/٢ مكان تقديم العطاءات :



٢. تقديم المستثمرين عطاءاتهم في المناقصة وفق ماورد في الاعلان وذلك من خلال الموقع الالكتروني furas.momra.gov.sa او عن طريق تطبيق الأجهزة الذكية "فرص".

٣/١ موعد تقديم العطاءات:

كراسة شروط ومواصفات





٣/٢ يجب أن تقدم العطاءات في موعد أق صاه حسب الاعلان ولن
يقبل أي عطاء يرد بعد هذا الموعد ، أو يسلم خارج المنصة أو بطريقة يدوية
٣/٣ موعد فتح المظاريف :

الموعد المحدد لفتح المظاريف



حسب الاعلان

٣/٤ تقديم العطاء:

٣. تقديم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية، ويتم إرفاق كل
الاستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات الإلكترونية. -
في حال تم عزو تقديم العطاء عن طريق المنافسة الإلكترونية لأسباب
فنية، يقدم العطاء في يوم وموعد ومكان فتح المظاريف المعلن عنه
داخل ظرف مغني بالشمع الأحمر ويكتب عليه من الخارج اسم
المنافسة واسم المستثمر وعنوانه وأرقام هواتفه ورقم الفاكس
وتقديم ما يثبت شراء الكراسة مع ضرورة قيام المستثمر بتقديم
بلاغ من خلال التواصل مع مركز العمل بيات على الرقم رقم
١٩٩٠٤٠ أو عن طريق البريد الإلكتروني ني

كراسة شروط ومواصفات

inv@momra.gov.sa وتقديم ما يثبت ذلك عند تقديم العطاء ورقياً.

٣/٥/١ تقدم العطاءات عن طريق المنافسة الإلكترونية، ويتم إرفاق كل المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات إلكترونياً.

٤. 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، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض.

٣/١ كتابة الأسعار:

يجب على المستثمر عند إعداد عطاءه أن يراعى ما يلي:

٣/٦/١ أن يقدم السعر بالعطاء وفقاً لمتطلبات كراسة الشروط والمواصفات، ولا يجوز له إجراء أي تعديل، أو إبداء أي تحفظ عليها، أو القيام بشطب أي بند من 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 الشطب، أو المحو، أو الطمس، وأي تعديل صحيح أو تعديل في عرض السعر يجب أن تعاد كتابته من جديد بالحروف والأرقام، والتوقيع عليه وختمه.

٣/٢ مدة سريان العطاء :

مدة سريان العطاء (٩٠ يوماً) تسعون يوماً من التاريخ المحدد لفتح المظاريف، وللأمانة/ البلدية الحق في طلب مد سريان العطاء إذا ما اقتضت الضرورة ذلك،

كراسة شروط ومواصفات

ويبقى العطاء نافذ المفعول وغير جائز الرجوع فيه من وقت تقديمه، وحتى نهاية
مدة سريان العطاء

٣/٣ الضمان:

٣/٨/١ يجب أن يُقدم مع العطاء ضمان يعادل ٢٥٪ من قيمة العطاء السنوي
المقدم، 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 الأمانة أو البلدية، دون
الحاجة إلى إنذار أو حكم قضائي، كما يجب أن يكون خطاب
الضمان سارياً لمدة لا تقل عن (٩٠ سعون يوماً) من تاريخ آخر موعد
لتقديم العطاء، وقابلاً للتمديد عند الحاجة.

٣/٨/٢ يستبعد كل عطاء لا يرفق به أصل خطاب الضمان، أو تكون قيمة
الضمان به أقل من إيجار سنة واحدة، أو يكون خطاب الضمان
مقدماً بغير اسم المستثمر، وليس للمستثمر الحق في الاعتراض على
الاستبعاد.

٣/٤ موعد الإفراج عن الضمان :

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

٣/٥ مستندات العطاء:

يجب على المستثمر استيفاء وإرفاق المستندات التالية وبالترتيب الوارد ذكره :

كراسة شروط ومواصفات

- 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 المستأثر عن الشركة أو وكيلها الذي وقع على العطاء ومرفقاته لديه الصلاحية للتوقيع نيابة عن الشركة.
- ٣/١٠/٣ صورة سارية المفعول من السجل التجاري.
- ٣/١٠/٤ صورة من الهوية الشخصية إذا كان المتقدم فرداً.
- ٣/١٠/٥ خطاب ضمان من بنك معتمد لدى مؤسسة النقد العربي السعودي (وطبقاً للشروط الواردة في البند ٨/٣ أعلاه).
- ٣/١٠/٦ كراسة الشروط ومواصفات المنافسة وملحقاتها المختومة بختم الأمانة/ البلدية الرسمي، موقعاً عليها من المستثمر ومختومة بختمه؛ تأكيداً لالتزام مقدم العطاء المطلق بما ورد بها،
- ٣/١٠/٧ صورته مطبوعة من العنوان الوطني

٣/١٠/٨ 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 موعد فتح المظاريف وذلك من قبل المخول لهم نظاماً لدى الأمانة/ البلدية.

كراسة شروط ومواصفات



جازان
فيفاء



أمانة
بلدية

كراسة شروط ومواصفات

كراسة شروط ومواصفات

المطاعم والكافيتريات

٣. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

٣. واجبات المستثمر قبل إعداد العطاء

٤/١ دراسة الشروط الواردة بالكراسة:

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

٤/٢ الاستفسار حول بيانات المزايدة :

٤/٣ - في حالة غموض أو عدم وضوح أي بند من بنود المزايدة، يجب على المستثمر الاستفسار من البلدية عبر منصة فرص للحوصل على الإيضاح اللازم قبل تقديمه لعطاءه، وذلك بمدة لا تقل عن عشرة أيام من التاريخ النهائي المحدد لتقديم العطاءات، وستقوم البلدية بالرد على الاستفسارات عبر المنصة في موعد أقصاه خمسة أيام قبل الموعد المحدد لفتح المظاريف، ولن يعول على أية استفسارات أو إجابات خارج المنصة.

كراسة شروط ومواصفات

٤/٤ معاينة العقار:

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



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا

كراسة شروط ومواصفات

٤. ما يحق للأمانة / للبلدية والمستثمر

قبل وأثناء فتح المظاريف



٤. ما يحق للأمانة / للبلدية والمستثمر

قبل وأثناء فتح المظاريف

إلغاء المزايدة وتعديل الشروط ومواصفات:

٥/١

كراسة شروط ومواصفات



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 جزءاً 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

٥/٤ تعديل العطاء :

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

٥/٥ حضور جلسة فتح المظاريف :

يحق للمستثمر أو مندوبه حضور جلسة فتح المظاريف في الموعد المحدد، ويجب أن يكون مندوب الشركة أو المؤسسة المفوض لحضور جلسة فتح المظاريف سعودي

كراسة شروط ومواصفات

الجنسية، م صحباً بوكالة شرعية أو تفويض من مدير الشركة أو المؤسسة
مصدقا من الغرفة التجارية ولا يحق الاعتراض لمن لم يحضر الجلسة.



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا

كراسة شروط ومواصفات



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



أمانة منطقة جازان

بلدية محافظة فيفا



كراسة شروط ومواصفات

كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

٥. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

٦. الترسية والتعاقد وتسليم الموقع

٦/١ الترسية والتعاقد:

٦/١/١ بعد أن تستكمل لجنة فتح المظاريف إجراءاتها تقدم العروض إلى لجنة الاستثمار لدراستها ، وتقديم التوصية لصاحب الصلاحية بما تراه.

٦/١/٢ يتم إخطار من رست عليه المزايدة خلال أسبوع على الأكثر من تاريخ الترسية؛ لمراجعة الأمانة/البلدية خلال خمسة عشر يوماً من تاريخ الإخطار لا يستكمال الإجراءات والتعاقد، وإذا لم يراجع خلال هذه المدة، يرسل له إخطار نهائي، ويعطى مهلة خمسة عشر يوماً أخرى، وفي حالة تخلفه عن مراجعة الأمانة/البلدية بعد المدة الإضافية يتم إلغاء حقه في التأجير ومصادرة الضمان.

٦/١/٣ يجوز للأمانة/البلدية 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.

كراسة شروط ومواصفات

٦/٢ تسليم الموقع:

- ٦/٢/١ يتم تسليم الموقع للمستثمر بموجب محضر تسليم موقع من الطرفين، وذلك بعد توقيع العقد مبا شرة ما لم يكن هناك عائق لدى الأمانة/البلدية يحول دون ذلك، وب شرط ألا تزيد المدة من تاريخ توقيع العقد وتاريخ الاستلام عن شهر واحد.
- ٦/٢/٢ في حال تأخر المستثمر عن التوقيع على محضر تسليم الموقع تقوم البلدية بإرسال إشعار خطي للمستثمر على عنوانه وتحسب بداية مدة العقد من تاريخ الإشعار.

أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا

كراسة شروط ومواصفات

المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



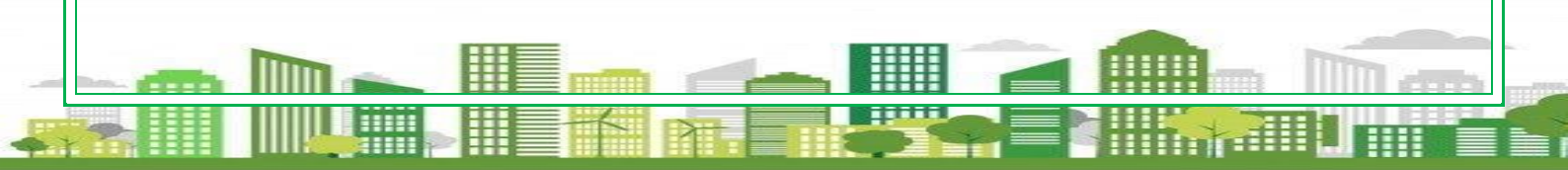
جازان
بـ



أمانة
بـ



كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات



٦. الاشتراطات العامة

منطقة جازان
بلدية محافظة فيفاء،
الاستثمارات البلدية



٧. اشتراطات العامة

٧/١ توصيل الخدمات للموقع :

يتولى المستثمر توصيل الخدمات (كهرباء، مياه، هاتف، صرف صحي) للموقع على مسؤوليته الخاصة، ويتحمل كافة التكاليف والرسوم المرتبطة بذلك، كما يتحمل تكاليف استهلاك الكهرباء طبقاً لما تحدده الشركة المختصة، وعلى المستثمر أن يسق في ذلك مع الإدارة المعنية بالأمانة/بلدية 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 بالإذن شاء والتنفيذ قبل الحصول على الموافقات والتراخيص من الأمانة/البلدية والجهات الأخرى ذات العلاقة.

٧/٤ تنفيذ الأعمال:

يتعهد المستثمر بتسياد مهمة الإذن شاء والتجهيز إلى مقاول توجد لديه عمالة فنية متخصصة عالية الخبرة في تنفيذ مثل هذه الأعمال.

٧/٥ مسؤولية 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 بكرة الشروط والمواصفات.

٧/٦ حق الأمانة/البلدية في الإشراف :

٧/٦/١ للأمانة/ للبلدية الحق الكامل في الإشراف على التنفيذ بجميع مراحل له للتأكد من التزام المستثمر بالتنفيذ طبقاً لاشتراطات والمواصفات الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

٧/٦/٢ يلتزم المستثمر بتلبية متطلبات الأمانة/البلدية فيما يتعلق بأوامر التغيير والإصلاح لما تم تنفيذه مخالفاً للشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

٧/٦/٣ لا يجوز للمستثمر إجراء أية إضافات أو تعديلات جديدة في التصميم إلا بعد موافقة الأمانة/البلدية، وفي حالة الموافقة يتعين على المستثمر أن يقدم للأمانة/ للبلدية مخططات كاملة من المواصفات الفنية من أجل الحصول على الموافقة الخطية والترخيص اللازم.

٧/٦/٤ يلتزم المستثمر بعد الانتهاء من أعمال الإنشاء بإشعار الأمانة/البلدية، ليقوم مهندس الأمانة/البلدية بالمعاينة، وعمل محضر يبين أن التنفيذ تم طبقاً للمواصفات والشروط الواردة بكراسة الشروط والمواصفات والمخططات المعتمدة

٧/٧ استخدام العقار للغرض المخصص له :

لا يجوز للمستثمر استخدام العقار لغرض المخصص له في إعلان المزايدة، وأي مخالفة لذلك يترتب عليها فسخ العقد، وسحب العقار من المستثمر.

٧/٨ التأجير من الباطن أو التنازل عن العقد:

لا يحق للمستثمر تأجير العقار أو جزء منه ولا التنازل عن العقد للغير إلا بعد الحصول على موافقة خطية من الأمانة/البلدية، والتي يحق لها الموافقة أو الرفض بناء على تقديرها للموقف على أن تنطبق على المتنازل له نفس شروط المستثمر الأصلي.

٧/٩ موعد سداد الأجرة السنوية:

تسدد أجرة السنة الأولى عند توقيع العقد، وفي حالة عدم التزام المستثمر بالسداد في الموعد المذكور يتم مصادرة الضمان البنكي المقدم من المستثمر، أما.....إيجار السنوات التالية، فيتم سدادها في بداية كل سنة إيجارية وبحد أقصى عشرة أيام من بداية السنة الإيجارية.

٧/١٠ متطلبات السلامة والأمن:

يلتزم المستثمر بما يلي:

١. اتخاذ كافة الإجراءات والاحتياطات اللازمة لمنع وقوع أضرار أو حوادث تصيب الأشخاص، أو الأعمال، أو الممتلكات العامة والخاصة.
٢. عدم شغل الطرق، أو إعاقة الحركة المرورية، وتوفير متطلبات الحماية والسلامة التي تمنع تعرض المارة أو المركبات للحوادث والأضرار.
٣. يكون المستثمر مسؤولاً مسؤولية كاملة عن كافة حوادث الوفاة، وإصابات العمل، التي قد تلحق بأي من العمال والموظفين

أثناء قيامهم بالعمل، أو تلحق بالمارة أو المركبات، نتيجة عدم التزامه باحتياطات السلامة أثناء تأدية العمل، ويتحمل وحده كافة التعويضات والمطالبات، أو أي تكاليف أخرى، وليس على الأمانة/البلدية أدنى مسؤولية عن ذلك.

٤. وضع لافتات إرشادية توضح طرق مكافحة الحريق.
٥. وضع لافتات إرشادية توضح كيفية إخلاء المكان عند الطوارئ.
٦. توفير طفايات الحريق بالعدد والحجم المناسبين حسب تعليمات الدفاع المدني، على أن تثبت عليها بطاقة توضح تاريخ الصلاحية ومواعيد إجراء الاختبارات الدورية عليها، وذلك بجميع مرافق المبنى وتجهيزاته.
٧. توفير صندوق للإسعافات الأولية مزودا بالمواد الضرورية للإسعاف، مثل: القطن، والاشاش، والأربطة الطبية، والمواد المطهرة، ومواد العناية بالجروح.

٧/١١ إلغاء العقد للمصلحة العامة:

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

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

٧/١٢/١ تؤول ملكية المدة شأت والتجهيزات المقامة على العقار بعد انتهاء مدة العقد إلى الأمانة/البلدية، وعلى المستثمر تسليمها بحالة جيدة.

٧/١٢/٢ قبل انتهاء مدة العقد **بسته** 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، والتحفيز على ما به دون أدنى مسؤولية على الأمانة / البلدية.

٧/١٣ أحكام عامة:

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

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

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

٧/١٣/٤ **تخضع هذه المزايدة لللائحة التي صرّف بالعقارات البلدية وتعليماتها التنفيذية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ٢٩/٦/١٤٤١هـ**

أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



أمانة
بلدية
جازان
فيفا



كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات



٧. الاشتراطات الخاصة واشتراطات التشغيل



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا

لاشتراطات الخاصة

واشتراطات التشغيل

٨/١ مدة العقد :

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

٨/٢ فترة التجهيز والإنشاء:

يمنح الم ستثمر فترة (١٠٪) من مدة العقد للتجهيز والإذ شاء، وتكون هذه الفترة غير مدفوعة الأجرة، وفي حالة عدم قيام المستثمر بالبء في تنفيذ المشروع خلال الفترة الزمنية المسموح بها للتجهيز والإذشاء يتم فسخ العقد.

٨/٣ ضريبة القيمة المضافة :-

٨/٤ يلأ تزم الم ستثمر ب سداد قدمة ال ضريبة المضافة و ما ي طراً علي هام س تقبلاً وتكون محسوبة على الذ سبة المقرررة من إ جمالي الإجار ال سنوي ال ذي يتم إ برام الع قد ال استثماري عل يه و يتم تحد يذ سبة القدمة المضافة ح سب الانظمة والتعلي مات المع مول ب ها في هذا ال شأن وتقررره الجهات المختصة في المملكة العربية السعودية، على أن ي كون سدادها في وقت سداد الإجار ال سنوي، وفي حال ال تأخير في سدادها يتم الأخذ فس إ جراءات ال تأخير في سداد الإجار ال سنوي وتطبق ماورد في ذ ظام إ يرادات الدولة ال صادر بالمر سوم الما كير قم (٦٨/م) و تاريخ ١٨ / ١١ / ١٤٣١ واللائحة التنفيذية المعدلة بالقرار الوزاري (٩٠١) في ٢٤ / ٢ / ١٤٣٩

٨/٥ التجهيزات:

يلتزم المستثمر بما يلي:

- ٨/٣/١ توفير عدد مناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية (الأولية أو المعدة للتقديم) وتخصص ثلاجة للمواد الأولية وأخرى للمواد المعدة للتقديم، ويمنع منعاً باتاً الخلط بينهما في حيز تخزين واحد.
- ٨/٣/٢ أن تكون الثلاجات مزودة بجهاز لقياس درجة الحرارة (ترمو متر) يكون مثبتاً خارجها في مكان يسهل قراءته.
- ٨/٣/٣ يف ضل أن تزود الثلاجات بلمبات للأشعة فوق البنفسج سجية للتعقيم المستمر، ولمنع نمو وتكاثر الميكروبات.

- ٨/٣/٤ توفير عدد كاف ومناسب من السخانات لا يقل سعة الواحد منه عن ١٢٠ لترا.
- ٨/٣/٥ توفير صواغ كهربائية للحشرات بمعدل صاعق ٦٠ سم لكل ٥٠ مترا مربعا من مساحة الأرض، مع مراعاة عدم وضع الصواغ 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 منعاً باتاً استخدام أي أدوات أو أواني مصنوعة من النحاس الأحمر ، أو من أي معدن يدخل في تركيبها أحد المعادن الثقيلة السامة مثل الرصاص والكاديوم والأنثيمون.
- ٨/٣/٧ استخدام المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ، ويمنع استخدام مواقد الديزل.
- ٨/٣/٨ في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب أو الشوايات تقام مدخنة بقطر مناسب لا يقل عن ٥٠ سم ، وترتفع عن سطح 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.

٨/٦ مواقف السيارات:

يراعي المـ استثمار توفير موقف سيارة لكل ١٥ مترا مربعا من إجمالي مساحة طوابق المطعم، ويفضل أن تكون المواقف سطحية مجمعة ذات علاقة مباشرة بالمطعم.

٨/٧ حدود مزاوله النشاط:

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

٨/٨ الالتزام بالاشتراطات الصحية:

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

٨/٩ شروط النظافة:

٨/٧/١ يلتزم المستثمر بالعناية بنظافة جميع أقسام المطعم/الكافتيريا، ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة، وأن يتم استخدام المنظفات الصناعية المناسبة.

٨/٧/٢ يجب على المستثمر وضع الملصقات الإرشادية الخاصة باتباع قواعد النظافة في أماكن الاستلام، وإعداد وتجهيز الأغذية، والمستودعات، ودورات المياه، وبحيث تكون ظاهرة لجميع العاملين وبلغاتهم، وعليهم التقيد بها.

٨/٧/٣ العناية بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي وتطهيرها يومياً باستعمال المطهرات الواردة.

٨/٧/٤ تجميع النفايات والتخلص منها أولاً بأول في الأماكن المخصصة لذلك، أو بواسطة المتعهد إن وجد.

٨/١٠ الصيانة:

يلتزم المستثمر بما يلي:

٨/٨/١ إجراء صيانة دورية للمبنى ومرافقه بحيث يعاد دهان الجدران الداخلية والأ سقف دورياً، ودهان الجدران الخارجية كلما اقتضت الحاجة لذلك.

٨/٨/٢ تنظيف وتعقيم خزان المياه بصورة دورية باستخدام محلول الكلور.

٨/٨/٣ التأكد من عدم وجود تسريب أعمدة (موا سير) ال سقوط ومدادات
ال صرف الموجودة في المناور المجاورة لأماكن الت شغيل، حتى لا ينتج
عنه رذاذ متناثري يصل من خلال فتحات التهوية إلى داخل هذه
الأماكن.

٨/١١ العاملون:

- ٨/٩/١ يجب على المستثمر أن يلتزم بما يلي:
١. حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
 ٢. تحصين جميع العاملين ضد التيفود والحمى الشوكية، وأي تحصينات أخرى تراها الجهة المختصة.
 ٣. إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية، أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية، أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي.
 ٤. إبلاغ الجهات المختصة في حال ظهور أي من الأمراض المعدية على عامل لديه.
 ٥. التأكيد على العاملين بغسل اليدين مباشرة بطريقة سليمة عند بداية العمل، وبعد لمس أي جزء من أجزاء الجسم مثل: الشعر، الفم، الأنف، وبعد العطس والتمخط.
 ٦. أن يكون جميع العاملين حسن المظهر، والتأكيد عليهم بنظافة أبدانهم، وغسل أيديهم بالمطهرات الم صرح باستخدامها قبل تحضير المشروبات وخاصة بعد الخروج من دورات المياه، وكذلك العناية بتقليم ونظافة الأظافر.
 ٧. ارتداء العمال زي موحد نظيف وقت العمل مع غطاء للرأس، ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض، وحفظه في أماكن خاصة.

٨. ارتداء قفازات صحية من النوع الذي يستخدم مرة واحدة وكمامة لتغطية الأنف والفم عند العمل في تحضير المشروبات أو تجهيز الأطعمة.

٩. الامتناع نهائياً عن التدخين أثناء العمل.

٨/٩/٢ يجب أن يحصل جميع العاملين على شهادة تفيد تدريبهم على قواعد الاشتراطات والممارسات الصحية لتداول الأغذية.

٨/٩/٣ يحق للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة.

٨/١٢ الالتزام باشتراطات لوائح البلدية:

يلتزم المستثمر بكافة الاشتراطات الواردة في لائحة المطاعم، ولائحة الكافيتريات، ولائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية، فيما لم يرد ذكره من اشتراطات في هذه الكراسة.



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



جازان
بليديا

أمانا
بليديا



كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات

٨. الاشتراطات الفنية

٩/١ الالتزام باشتراطات كود البناء السعودي ودليل وأنظمة البناء:

يجب على الم ستثمر مراعاة جميع الا شترطات الواردة بكود البناء ال سعودي وكذلك جميع الا شترطات الواردة بدليل اشتراطات البناء ، وأية اشتراطات أخرى تصدر عن الأمانة / البلدية فيما يتعلق بجميع التفاصيل المتعلقة بهذا المشروع.

٩/٢ اشتراطات المبني:



يجب أن يتوافر في المبني الا شترطات التالية:

٩/٢/١ اشتراطات التصميم والبناء :

٩/٢/١/١ ي سمح التصميم الداخلي للمبنى ب سهولة اذ سياب كافة مراحل العمل لضمان سلامة الغذاء ، وذلك بتقسيم المطعم إلى أقسام مختلفة.

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

٩/٢/٢ مواد البناء:

٩/٢/٢/١ أن تكون من الطوب والاسمنت الم سلح أو من الألمنيوم أو الألياف الزجاجية أو ما يماثلها من حيث الجودة أو المظهر وفقاً للأ صول الفنية المتعارف عليها وطبقاً للنظام المعمول به.

٩/٢/٢/٢ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس Asbestos أو أي مادة يدخل في تركيبها أو أي مادة ضارة.

٩/٢/٣ الأرضيات:

٩/٢/٣/١ تكون من مواد غير منفذة للماء وغير ماصة، سهلة التنظيف والغسل، ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية.

٩/٢/٣/٢ تكون ذات سطح مستوٍ خالٍ من التشقق والحفر، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف.

٩/٢/٣/٣ تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للاحتكاك والتآكل، أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة.

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

٩/٢/٤ الجدران:

٩/٢/٤/١ تدهن جدران صالة الطعام بطلاء زيتي فاتح اللون أو ما مائله من حيث الجودة أو المظهر.

٩/٢/٤/٢ تكون جدران وأرضيات أماكن التحضير والطبخ والغسل واستلام المواد الأولية، والأماكن التي تتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة بالبلاط القوي شاملي أو السيراميك فاتح اللون إلى السقف.

٩/٢/٤/٣ تكون الزوايا بين الجدران وكل من الأرضيات والأسقف غير حادة، ويفضل أن يكون بها استدارة، أو ميل بزاوية ٤٥ درجة ليسهل تنظيفها وتطهيرها ومنع تراكم الملوثات.

٩/٢/٥ الأسقف:

- ٩/٢/٥/١ تدهن بطلاء زيتي منا سب , فاتح اللون , أملس , سهل التنظيف , يمنع تراكم الملوثات والقاذورات , ويقلل من تكاثف الأبخرة , ونمو الميكروبات والفطريات.
- ٩/٢/٥/٢ يمنع منعاً باتاً استخدام الأسقف المعلقة الصناعية أو الخشبية في أقسام الطهي والتخضير والغسيل والمستودعات , ويسمح بها في أسقف صالة الطعام.

٩/٢/٦ الأبواب والنوافذ:

- ٩/٢/٦/١ تزود الواجهة بباب منا سب أو أكثر للمرطادين , ويمكن أن يخصص أحدهما لدخول العائلات.
- ٩/٢/٦/٢ تكون أبواب المطبخ من الألمنيوم والزجاج حتى تكون غير منفذة للماء , وذات أسطح ملائمة سهلة التنظيف على أن تغلق ذاتياً بإحكام.
- ٩/٢/٦/٣ تكون نوافذ المطبخ من الألمنيوم والزجاج أو من أي معدن آخر غير قابل للصدأ , على أن تزود بشبك سلك ضيق لمنع دخول الحشرات والقوارض , ويسهل تنظيفها.
- ٩/٢/٦/٤ تكون أبواب صالة الطعام من النوع الجيد سهل التنظيف , وتكون النوافذ من الخشب الجيد أو الحديد المزخرف على أن تطلّى بطلاء مانع للصدأ أو الزجاج الملون , أو الألمونيوم والزجاج.

٩/٢/٧ الإضاءة:

- ٩/٢/٧/١ تكون الإضاءة في المطبخ جيدة (طبيعية أو صناعية) , ويفضل الإضاءة الصناعية بشرط ألا تغير من طبيعة الألوان عند استخدامها.

٩/٢/٧/٢ تتنا سب ألا ضاءة ب صالة الطعام مع ديكور المكان
ودرجة تزويدها بوحدات إ ضاءة للطوارئ عند انقطاع
التيار الكهربائي.

٩/٢/٨ التهوية:

٩/٢/٨/١ يكون المطبخ جيد التهوية لمنع ارتفاع درجة الحرارة
داخله، ولا ضمان عدم تكاثف الأبخرة أو تراكم
الأتربة، وتركيب مراوح شفط يتنا سب عددها
وتصميمها مع مساحة المكان وكمية الأبخرة.

٩/٢/٨/٢ تكون صالة الطعام مكيفة الهواء بالكامل أو تزود
بالمراوح الكهربائية ، على أن تكون وحدات التكييف
المستخدمة منفصلة تماما عن تكييف المطبخ، لضمان
عدم انتقال الروائح لصالة الطعام.

٩/٣ أقسام وعناصر المطعم /الكافتيريا:

٩/٣/١ أقسام وعناصر المطعم:

يجب ألا تقل مساحة المطعم عن المسموح به نظاماً ، ويق سم إلى
الأقسام التالية:

١. مكان التحضير والغسيل: يجب ألا تقل مساحته عن **المسموح به نظاماً** مربعة، ويجب الفصل بينه وبين المطبخ.
٢. المطبخ: يجب ألا تقل مساحته عن **المسموح به نظاماً** وأن يكون جيد التهوية، ومنفصلاً عن صالة الطعام.

٣. صالة الطعام:

- يجب ألا تقل مساحتها عن **المسموح به نظاماً**
- تفرش صالة الطعام بالطاولات المناسبة والملائمة، ويمكن أن تكون مقسمة بحواجز بارتفاع لا يزيد عن

المسموح به نظاماً (مترو نصف) كما يمكن أن تكون مقسمة إلى جلسات عربية.

٤. دورات المياه والمغاسل: يجب أن تكون منفصلة عن صالة الطعام

٥. المستودع: يجب ألا تقل مساحته عن **المسموح به نظاماً**

٩/٣/٢ أقسام وعناصر الكافتيريا:

تتقسم الكافتيريا إلى الأقسام التالية:

١. مكان التجهيز والإعداد: لا تقل مساحته عن **المسموح به نظاماً** (ويكون منفصلاً عن بقية أجزاء الكافتيريا، وبه نافذة للخدمة.

٢. مكان البيع و صالة الطعام: ويجب أن يوفر به مكان مناسب لانتظار العملاء، وفي حالة عدم وجود صالة للطعام يلزم وجود بنك (كاونتر) لتناول الوجبات مع توفير عدد من الكراسي المريحة لحين تحضير طلباتهم

٩/٤ التوصيلات الكهربائية

يجب توافر الاشتراطات التالية:

٩/٤/١ تكون نوعية الأسلاك والموا سير الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة.

٩/٤/٢ أن تتناسب قطاعات الأسلاك مع الأحمال الكهربائية.

٩/٤/٣ تشغل الأسلاك حيزاً لا يزيد عن نصف مساحة مقطع المواسير.

٩/٤/٤ تنفذ جميع التوصيلات الكهربائية طبقاً للمواصفات القياسية المقررة.

٩/٤/٥ تكون لوحة التوزيع الكهربائية مطابقة للمواصفات القياسية المقررة من حيث خامات التصنيع، ونوعيات المفاتيح الأتوماتيكية، والمكونات الأخرى.

- ٩/٤/٦ تزود الشبكة الكهربائية بنظام أسلاك أرضية للتأريض لتجنب مخاطر الصعق الكهربائي.
- ٩/٤/٧ تكون وحدات الإضاءة المستخدمة ضد تسرب الأتربة والأبخرة ضد الانفجار.
- ٩/٤/٨ يتم فصل دوائر الإنارة عن دوائر المآخذ الكهربائية العادية (للأحمال حتى ١٥ أمبير) ومآخذ القوى (للأحمال أعلى من ١٥ أمبير) على أن تكون دوائر القوى مستقلة.

٩/٥ المورد المائي:

- يجب أن يكون المورد المائي آمناً ويتوافر فيه الاشتراطات التالية:
- ٩/٥/١ تكون المياه المستخدمة إما من مورد عمومي، أو من مصدر معروف ومأمون صحياً، وبعيد عن أي مصدر من مصادر التلوث وعن مياه الصرف، وصالح للاستهلاك الآدمي بناء على تحاليل مخبرية معتمدة.
- ٩/٥/٢ يفضل أن يكون الخزان العلوي أسطوانياً كلما أمكن ليسهل تنظيفه، ومن صنعاً إما من الفيبرجلاس، أو من مواد غير قابلة للصدأ مستوفية الاشتراطات الصحية، وبعيداً عن مصادر التلوث، وتؤخذ منه المياه خلال شبكة مواسير مصنوعة من الحديد المجلفن غير القابل للصدأ أو البلاستيك، ومطابقة للاشتراطات الصحية.

٩/٦ دورات المياه:

- ٩/٦/١ يجب توفير أعداد مناسبة من دورات المياه ومغاسل للأيدي، بأن يتم توفير مرحاض ومغسلة لكل عشرة أشخاص، وفي حالة زيادة عدد الرواد يزداد عدد دورات المياه والمغاسل بنفس النسبة، ويجب ألا يقل الحد الأدنى لمساحة الدورة عن ٢، ١ متر مربع.
- ٩/٦/٢ في المطاعم التي تحتوي على صالات للعائلات يجب تخصيص دورتين كاملتين للمياه إحداهما للرجال والأخرى للسيدات.

- ٩/٦/٣ يجب أن يكون مكان دورة المياه بعيداً عن مكان إعداد وتجهيز الطعام ولا يفتح عليه مباشرة.
- ٩/٦/٤ يجب فصل المراحيض عن مغاسل الأيدي، وأن يكون لكل مرحاض باب خاص به.
- ٩/٦/٥ تزود مغاسل الأيدي بالماء صابون أو سائل أو أي مادة مطهرة مناسبة وبالمناشف الورقية أو معدات التجفيف بالهواء الساخن، ووعاء للنفايات، ويمنع منعاً باتاً استخدام مناشف القماش لمنع انتقال العدوى.

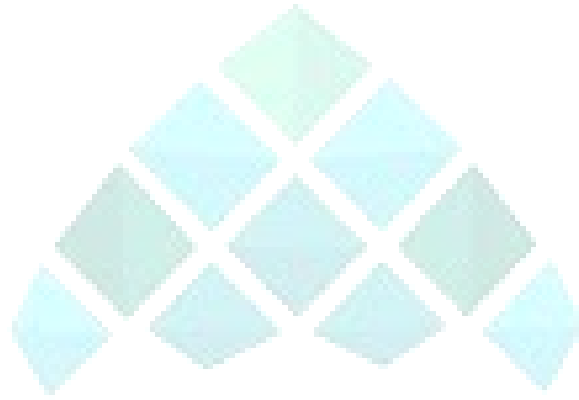
٩/٧ الصرف الصحي:

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

٩/٧/٦ يكون م مستوى أر ضية المطعم/ الكافتيريا أعلى من مذ سوب م مستوى
ال شارع مع عدم وجود غرف تفتيش على ذات الر صيف بجوار أو أمام
أحد أبوابه لتجنب الطفح ومنع التلوث.

٩/٨ اشتراطات السلامة والوقاية من الحريق:

يجب على المستثمر الالتزام با شتراطات ال سلامة والوقاية من الحريق ال صادرة من
المديرية العامة للدفاع المدني وما يستجد عليها من تعديلات.



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات



٨. الغرامات والجزاءات

٩. الغرامات 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 (٩٢) في ١٤٤٣/٢/٥هـ والقرار الوزاري رقم ٤٣٠٠٢٠٤٥٢٦ في ١٤٤٣/٣/١٢هـ المبلغ به القواعد التنفيذية للائحة الجزاءات عن المخالفات البلدية والقرار رقم ٤٢٠٠٢٠٤٤٩٧ في ١٤٤٣/٣/١٢هـ المبلغ به جدول المخالفات والجزاءات البلدية وما يطرأ عليها من تعديلات وفي حالة عدم شمول اللائحة لأي مخالفة فإن للبلدية الحق في تقدير قيمة الغرامة التي تتناسب مع حجم المخالفة .

أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا



المملكة العربية
السعودية
وزارة الشؤون البلدية
والقروية



كراسة شروط
ومواصفات
المطاعم والكافيتريات



١٢/١ نموذج عطاء يقدم في مزايده بالظرف المختوم (نموذج ٦/٧)

المحترم.

سعادة رئيس بلدية:

إشارة إلي إعلانكم المنشور في منصة فرص وعبر الصحف الرسمية المتضمن رغبتكم تأجير موقع في منتزه البحيرة في محافظة فيفاء لاستثماره في إقامة وتشغيل وصيانة مطعم. / كافتيريا
وحيث تم شراؤنا لكراسة شروط ومواصفات المنافسة واطلعنا علي كافة الاشتراطات الخاصة بهذه المنافسة، كما تم معاينة العقار على الطبيعة معاينة تامة نافية للجهالة شرعاً.
لذا فأنا نتقدم لسعادتكم بعرضنا لاستئجار العقار الموضح أعلاه حسب الأسعار الموضحة في الجدول التالي :

المساحة	قيمة الأجرة السنوية (ريال)
٢م٣٧٣,٤٨	رقماً
	كتابة

❖ قيمة الأجرة السنوية أعلاه لا تشمل ضريبة القيمة المضافة وما يطرأ عليها مستقبلاً
❖ وتجدون برفقته كراسة الشروط والمواصفات بعد توقيع جميع صفحاتها من قبلنا وضمن بنكي يعادل ٢٥٪ من قيمة إجمالي الإيجار السنوي وكافة المستندات المطلوبة في كراسة الشروط والمواصفات.

هاتف	فاكس	جوال
ص.ب	الرمز	
اسم المستثمر		
رقم بطاقة الأحوال		
صادرة من	بتاريخ	
هاتف	فاكس	جوال

العنوان الوطني

الاسم

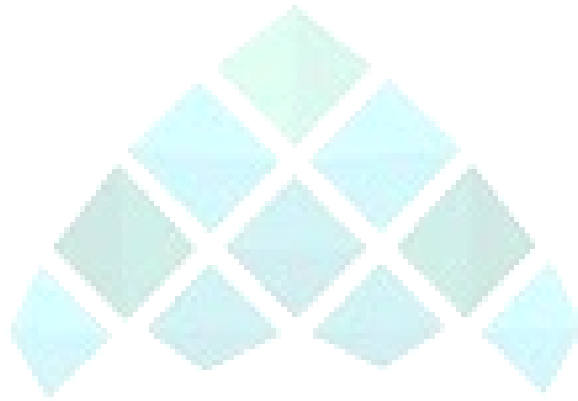
التوقيع

التاريخ



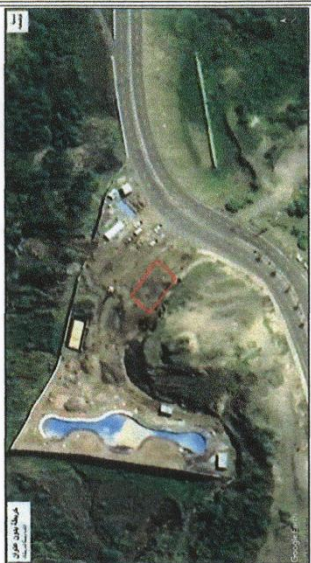
٢/١١ المخطط العام للموقع

(الرسم الكروكي للموقع)



أمانة منطقة جازان
بلدية محافظة فيفا

المملكة العربية السعودية
وزارة الشؤون البلدية والقروية
بلدية محافظة فيحاء

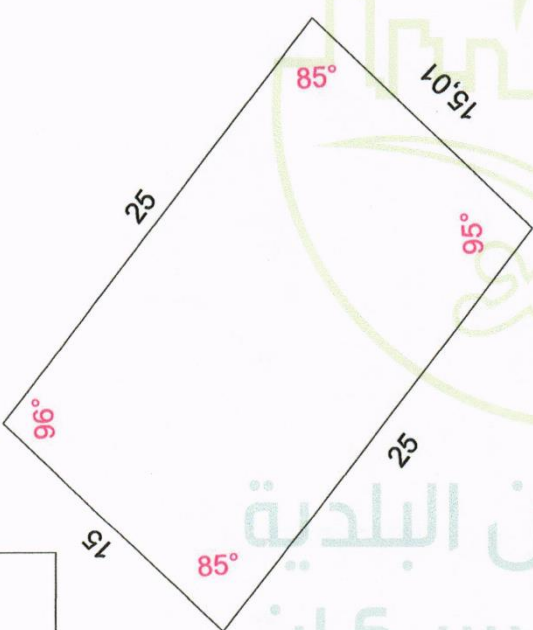


الاتجاه	الحدود
الشمال	مواقف المتنزه
الجنوب	ارض فضاء
الشرق	طريق ١٢ م
الغرب	المتنزه

المساحة ٣٧٣,٤٨ م^٢

استمارت بلدية فيحاء

الجهة المالكة	بلدية فيحاء
المساح	مدير قسم التخطيط
الاسم	مدير الشؤون الفنية
التوقيع	رئيس البلدية



مقياس الرسم ١ / ١٠٠٠

الرقم	الشرقيات	الشماليات
1	1906573.7	293150.91
2	1906584.625	293161.189
3	1906569.309	293180.948
4	1906558.373	293170.661



السلطات البلدية والقروية والإسكان
Ministry of Municipal Rural Affairs & Housing

٤/١١ إقرار من المستثمر

يقر المستثمر بما يلي:

١. اطالع على كراسة الشروط والمواصفات ومرفقاتها وأنه ملتزم بما جاء بها.

٢. اطالع على جميع النظم واللوائح السعودية المعمول بها ذات الصلة بموضوع المزايدة وعلى وجه خاص:

١. لائحة التصرف بالعقارات البلدية الصادرة بموجب الأمر السامي الكريم رقم ٤٠١٥٢ في ١٤٤١/٦/٢٩هـ

(أ)

(ب) لائحة المطاعم الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.

(ج) لائحة الكافيتريات الصادرة من وزارة الشؤون البلدية والقروية.

(د) لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ

والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ومات في حكمها الصادرة

من وزارة الشؤون البلدية والقروية.