



وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs

اشتراطات المطاعم والمطابخ

1441 هـ - 2019 م

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

المحتويات

7	مقدمة
9	1- النطاق وحدود التطبيق
11	2- مصطلحات وتعريفات
15	3- تصنيف المطاعم والمطابخ
17	4- اشتراطات التنظيم المكاني
21	5- الاشتراطات الفنية
21	1-5 الاشتراطات المعمارية
23	2-5 الاشتراطات الإنشائية
23	3-5 الاشتراطات الكهربائية
24	4-5 الاشتراطات الميكانيكية
29	6- مواصفات المواد وجودة التنفيذ
29	7- التشغيل والصيانة
31	8- مدة التحديث، حقوق الملكية، الأدلة والكودات المرجعية
31	1-8 مدة التحديث
31	2-8 حقوق الملكية
31	3-8 الأدلة والكودات المرجعية

فهرس الجداول

18	جدول رقم (1-4): مواقف السيارات
23	جدول رقم (1-5): عدد مواقف سيارات ذوي الإعاقة



مقدمة

يأتي هذا التحديث كخطوة في تحقيق أهداف رؤية المملكة 2030 في تشجيع الاستثمار في هذا القطاع المهم من خلال توفير مواقع مناسبة للاستثمار، وضبط عملية التطوير، مما سيكون له تأثير إيجابي على البيئة العمرانية والنسيج الحضري للمدينة، والحد من التأثير السلبي على حركة المرور في المدينة، وتعزيز السلامة المرورية. وأن تواكب المشاريع التطويرية في قطاع المطاعم والمطابخ طموحات وأهداف المخططات الاستراتيجية والهيكلية للمدن والقرى.

الفصل الأول

النطاق وحدود التطبيق

1- النطاق وحدود التطبيق

يوضح الإصدار الحد الأدنى من المتطلبات الفنية التي ينبغي تطبيقها على المطاعم والمطابخ باختلاف أنواعها طبقاً للتصنيف الوارد في البند رقم (3) من هذا الإصدار، الواقعة ضمن المناطق الخاضعة للنظام البلدي، وتعتبر وزارة الشؤون البلدية والقروية هي الجهة المناطة بها إصدار ومتابعة تطبيق هذا الإصدار في كافة الأعمال ذات العلاقة، ولها الحق كذلك في شرح وتفسير بنود هذا الإصدار وإجراءاته ومتطلباته، ولا يعتمد أي تعديل في هذه الاشتراطات إلا بعد الموافقة عليه كتابياً من قبل الوزارة، ويعتبر جزءاً لا يتجزأ من هذا الإصدار، وفي حال وجود تعارض يطبق كود البناء السعودي ويُلغى كل ما يتعارض معه من أحكام.

1-1 استثناءات التطبيق

يستثنى من تطبيق الاشتراطات الواردة بهذا الإصدار مركبات الطعام المتنقلة.

الفصل الثاني مصطلحات وتعريفات

2- مصطلحات وتعريفات

الوزارة:

وزارة الشؤون البلدية والقروية.

الأمانة/ البلدية:

جهة تابعة لوزارة الشؤون البلدية والقروية يقع الموقع في دائرة إشرافها، ويناط بها إصدار التراخيص اللازمة.

كود البناء السعودي:

هو مجموعة الاشتراطات والمتطلبات وما يتعلق بها من أنظمة ولوائح تنفيذية وملاحق تخص البناء والتشييد لضمان السلامة والصحة العامة، ويشير هذا الاشتراط إلى أرقام البنود في نسخة كود البناء السعودي 2018م.

اشتراطات التنظيم المكاني:

الاشتراطات البلدية التي توضح الارتدادات والارتفاعات ونسبة البناء ومواقف السيارات والأسوار..إلخ.

مساحة الموقع (الأرض):

هي المساحة الكلية لأي قطعة أرض والمحصورة داخل حدودها.

عرض الشارع :

هي المسافة الأفقية بين حدود الملكية على جانبي الشارع.

نسبة البناء:

النسبة المئوية لنتاج قسمة مساحة الحد الأقصى المسموح البناء عليه بالدور الأرضي بالمتر المربع على مساحة الموقع الإجمالية بالمتر المربع بعد التنظيم.

الارتدادات:

المسافات الفاصلة بين حدود المبنى وحدود ملكية الموقع.

الدور الأرضي:

هو الدور الذي لا يزيد ارتفاع منسوب أرضيته (النهائي) (وجه بلاط الأرضية) عن 1.20 متر من منسوب منتصف رصيف الواجهة التي فيها المدخل الرئيسي.

دور القبو:

هو دور أو أكثر يكون أسفل حدود الدور الأرضي فقط ولا يزيد منسوب أعلى سقفه عن 1.20 متر من منسوب منتصف رصيف الواجهة التي فيها المدخل الرئيسي، ويسمح بعمل مدخل/مخرج دور القبو للأرض الواقعة على أكثر من شارع على جميع تلك الشوارع.

دور الميزانين:

هو دور متوسط بين أرضية وسقف أي فراغ، ولا تتجاوز مساحته ثلث مساحة الطابق الموجود به، ويُسمح بزيادة هذه المساحة إلى نصف مساحة الطابق الذي يتوفر به نظام إطفاء آلي وإنذار صوتي معتمد.

صافي الارتفاع الداخلي للدور:

هو صافي المسافة الرأسية من مستوى تشطيب أرضية الطابق حتى منسوب السطح السفلي لسقفه الظاهر.

إجمالي مساحة البناء:

مجموع مساحة أدوار المبنى وتشمل مساحة جميع المباني المسقوفة، باستثناء المناور والأفنية الداخلية المكشوفة، والمظلات المفتوحة، وأدوار الميزانين وأدوار مواقف السيارات تحت الأرض (أدوار القبو).

الشخص ذو الإعاقة:

كل شخص مصاب بإعاقة تؤدي إلى قصور كلي أو جزئي بشكل مستقر في قدراته الجسمية أو العقلية أو الحسية أو الحركية أو النفسية أو إمكانية تلبية متطلباته العادية في ظروف أمثاله من غير ذوي الإعاقة.

المواصفات القياسية السعودية:

هي المواصفات القياسية الصادرة عن الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.



الفصل الثالث

تصنيفات المطاعم والمطابخ

3- تصنيف المطاعم والمطابخ

- أ. **المطاعم ذات المباني المستقلة:**
هي المطاعم التي تُعد وتقدم الوجبات داخل مبنى المطعم وخارجه، والتي تقام على قطعة/ قطع أرض/أراضي مستقلة، بحيث يخصص كامل المبنى كمطعم (دون إشراك أي أنشطة أخرى) تجارية أو سكنية.
- ب. **مطاعم الوجبات السريعة ذات المباني المستقلة:**
هي مطاعم تعد وتقدم الوجبات السريعة داخل مبنى المطعم أو من خلال خدمة السيارات، وتقام على قطعة/ قطع أرض/أراضي مستقلة.
- ج. **مطاعم أسفل المباني المختلطة:**
هي مطاعم تطبخ وتقدم الوجبات داخل المطعم وخارجه، وتقع داخل مباني ذات الاستخدام المختلط (إداري أو تجاري/سكني)، مثل: مطاعم الوجبات السريعة، البوفيهات، المطاعم.
- د. **مطاعم داخل المجمعات والمراكز التجارية (Mall):**
هي مطاعم تقع داخل المجمعات التجارية / المراكز التجارية مثل: الأكشاك، المطاعم بمختلف أنواعها.
- هـ. **المطابخ:**
هي الأماكن المخصصة لطبخ الوجبات فقط، دون تقديم الوجبات داخلها.

الفصل الرابع اشتراطات التنظيم المكاني

4- اشتراطات التنظيم المكاني

1-4 الموقع

تكون مواقع المطاعم والمطابخ على الشوارع المخصصة للاستخدام التجاري، أو بمنطقة تجارية.

2-4 مساحة الموقع

يتم تحديد مساحات **قطع الأراضي** التي سيقام عليها المطعم/المطبخ، أو **مساحة المحلات** التي تستخدم لأنشطة المطعم/المطبخ بناءً على قدرة المستثمر وحجم الاستثمار.

3-4 نسبة البناء

1. المطاعم والمطابخ **المستقلة** يلزم التقييد بأنظمة وضوابط البناء المعمول بها ضمن المنطقة التخطيطية (Planning Zone) للمدن والقرى.
2. المناطق التي ليس لها مخططات معتمدة أو تقع خارج النطاق العمراني، يتم تطبيق أنظمة وضوابط البناء المعمول بها لأقرب مدينة أو قرية.
3. المطاعم في الفنادق وقاعات المناسبات (قصور الأفراح) تلتزم بأنظمة البناء المعمول بها لتلك الأنشطة.

4-4 ارتفاع المباني وعدد الأدوار

1. المطاعم والمطابخ ذات المباني المستقلة:
الالتزام بعدد الأدوار وفق مخططات البناء المعتمدة للمنطقة التي يقع فيها المطعم/المطبخ.
2. المطاعم داخل المجمعات التجارية (Mall) والمراكز التجارية:
الالتزام باشتراط المجمعات والمراكز التي توجد بها.
3. في المناطق التي ليس لها مخططات معتمدة:
تتبع لاشتراطات أقرب مدينة أو مركز تابعة له.

5-4 الارتدادات

يلزم التقييد بأنظمة وضوابط البناء المعمول بها حسب المنطقة التخطيطية (Planning Zone) ضمن المدينة أو المركز، وفي حال عدم توفرها، يكون الارتداد الأمامي خمس عرض الشارع بحد أدنى 3م وحد أقصى 6م، ولا يقل الارتداد عن المجاورين عن 3م.

6-4 الأسوار

يلزم عمل أسوار على حدود الموقع للمطاعم والمطابخ ذات المباني المستقلة من جهة الجوار السكني الملاصق فقط، بارتفاع لا يقل عن 2.4م.

7-4 مواقف السيارات

جدول رقم (1-4): مواقف السيارات

نوع النشاط	عدد المواقف المطلوبة*
مطاعم ذات مباني مستقلة	موقف/25م ² من المساحة المبنية
مطابخ ذات مباني مستقلة	موقف/70م ² من المساحة المبنية
مطاعم الوجبات السريعة في مباني مستقلة	موقف/50م ² من المساحة المبنية
مطاعم داخل (المولات/المراكز التجارية)	لا يشترط، ضمن مواقف المول/المركز التجاري
مطاعم أسفل المباني المختلطة	موقف/25م ² (بحد أدنى موقف)

* يحق لأمين المنطقة فقط استثناء عدم توفر العدد الكافي من المواقف بحد أقصى 10% فقط، وذلك وفق ظروف المنطقة التخطيطية ضمن المدينة أو المركز، وحسب الكثافات العمرانية والسكانية وقر بها من محطات النقل العام.

الفصل الخامس الاشتراطات الفنية

5- الاشتراطات الفنية

1. الالتزام بتطبيق متطلبات كود البناء السعودي، وجميع لوائح وإصدارات الإدارة العامة للمواد الغذائية بوكالة الوزارة للشؤون البلدية الخاصة بسلامة الأغذية والمنشآت الغذائية.
2. الالتزام باعتماد كافة أعمال التصميم والإشراف على التنفيذ للمباني **(المستقلة)** من قبل مكاتب استشارية مؤهلة من قبل وزارة الشؤون البلدية والقروية، وكذلك التنفيذ بواسطة مقاولين مؤهلين ومعتمدين من الهيئة السعودية للمقاولين.
3. الالتزام بتطبيق الاشتراطات والمتطلبات الفنية التالية:

1-5 الاشتراطات المعمارية

1. يلزم الفصل بين غرفة التحضير وغرفة الغسيل، وكذلك الفصل بين المطبخ "مكان إعداد" وصالة الطعام " وأماكن الجلوس" مع توفير التهوية المطلوبة.
2. الالتزام بأن تكون منطقة التحضير وإعداد الطعام "الطبخ" في المطاعم والمطابخ واضحة ومكشوفة أمام رواد المطعم أو المطبخ، ويمنع نهائياً حجبها عن أنظار الزبائن، ويمكن استخدام زجاج شفاف لا يحجب الرؤية، ولايسمح بتظليل الزجاج نهائياً، وفي حال كانت منطقة الطبخ والتحضير في الدور الثاني فيلزم استخدام كاميرات مربوطة بشاشات خارجية لنقل أعمال الطبخ والتحضير لرواد المطعم.
3. يلزم الفصل بين منطقة تجهيز وطهي الطعام ومنطقة مستودع الوقود ومواد التنظيف.
4. يلزم الفصل التام بين غرفة حمام العمال وبين أماكن تحضير الطعام.
5. يلزم توفير مرحاض واحد لكل 75 رجلاً ومرحاض واحد لكل 75 سيدة وحوض لكل 200 شخص طبقاً للمعدلات الموضحة بالباب (29) من كود البناء السعودي العام (SBC-201) بحد أدنى مرحاض واحد وحوض غسيل واحد للرجال وآخر للنساء مع ضرورة الفصل بين مداخل دورات مياه الرجال والنساء.
6. يسمح بوجود **مسلك داخل المطبخ في المراكز** التي ليس بها نقاط ذبح (مسالخ)، على أن يتم تكسية أرضيته وجميع جدرانه بالبلاط الأبيض، مع تطبيق جميع اللوائح والاشتراطات الصحية ذات الصلة والصادرة عن الوزارة.
7. في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب يلزم توفير مستودع منفصل لتخزين الفحم والحطب ومواد الوقود الأخرى، على أن يخصص جزء مستقل منه لتخزين مواد التنظيف والتطهير، ويراعى تخزين هذه المواد داخل خزائن محكمة الإغلاق في حالة عدم وجود مكان آخر لهذا الغرض، مع تطبيق متطلبات السلامة والوقاية من الحريق الواردة بالاشتراطات المذكورة في كود الحماية من الحرائق السعودي (SBC-801).
8. الالتزام بجميع الاشتراطات الواردة بلائحة الاشتراطات الصحية الخاصة بالتخزين المؤقت للمواد الغذائية في المستودع، ووسائل نقلها، وللائحة مستودعات المواد الغذائية الصادرة عن الإدارة العامة للمواد الغذائية بوكالة الوزارة للشؤون البلدية.
9. إذا كان المطعم يقدم الشيشة:
1-9 يلزم أن تكون غرف تحضير الشيشة والموقد مفصولة تماماً عن أماكن تحضير وطبخ الطعام، مع ضرورة توفير مراوح للتهوية (شفت).
- 2-9 يلزم فصل أماكن جلوس المدخنين عن أماكن غير المدخنين.
10. يلزم توفير غرف تجميع النفايات ووسائل وأنظمة التخلص منها.
11. يلزم تشطيب الأرضيات بمواد غير ممتصة للسوائل، وسهلة التنظيف، كما يلزم أن يكون سطح الأرضية سهل الصرف بحيث يمنع تكوين البرك المائية.
12. يلزم أن تكون أسطح الأبواب الداخلية طلبة ناعمة، ويمكن غسلها.
13. تصمم النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار وتزود بسلك شبكي مناسب لمنع دخول الحشرات والقوارض

- (ويستثنى من ذلك النوافذ المخصصة لتقديم الخدمة للسيارات)، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدأ ذات أسطح ملساء يسهل تنظيفها.
14. الالتزام بوضع لوحة مضاءة على مداخل المطاعم **داخل المولات** تتضمن الاسم التجاري، وفق الأبعاد الموضحة في الفصل الرابع من كود البناء السعودي العام (SBC- 201)
15. يستثنى من الفقرة (14) أعلاه اللوحات الخاصة بمطاعم الوجبات السريعة **العالمية**.
16. يسمح باستخدام دور القبو كمواقف سيارات وغرف خدمات فقط.
17. وضع المداخل الخاصة بالمطاعم والمطابخ، بعيداً عن الواجهات الخارجية حفاظاً على المظهر العام للمبنى، كما يتم تطبيق متطلبات تنفيذ المداخل الواردة بالباب (5) من كود البناء السعودي (SBC-501) متضمنة أنظمة المداخل والتهوية وطرد العادم بالمطابخ التجارية مع مراعاة فنسوب أسطح المباني المجاورة مع ضرورة توجيه المداخل بعد دراسة اتجاه الرياح السائدة بالمنطقة .

1-1-5 الأمن والصحة والسلامة

1. الالتزام بتزويد جميع المنشآت بالأنظمة اللازمة للوقاية من ومكافحة الحريق ومنع انتشار اللهب حسب متطلبات الكود السعودي للحماية من الحرائق (SBC- 801)، والباب التاسع من كود البناء السعودي العام (SBC-201) مع تحديد جميع سبل الهروب والمسارات والمنحدرات والسلالم اللازمة، واستخدام مواد بناء غير قابلة للاشتعال ومقاومة للحريق ومطابقة للمواصفات القياسية السعودية.
2. الالتزام بتوفير سلالم آمنة للسطح حال وجود معدات أعلاه لإجراء أعمال الصيانة المطلوبة، مع توفير التجهيزات اللازمة لتصريف مياه الأمطار.
3. عمل أرصيات المناطق المكشوفة و الأرصفة الخارجية بميول في اتجاه الصرف لا تزيد عن 2% لتصريف الأمطار ومياه الغسيل.
4. عدم استخدام الأرصفة العامة أو مناطق الارتداد كجلسات خارجية للمطاعم، ما لم يتم الترخيص بذلك.

2-1-5 متطلبات الاستدامة وكفاءة الطاقة

1. الالتزام بتطبيق متطلبات الاستدامة (ترشيد استخدام الطاقة والمياه وإعادة استخدام المياه المعالجة، واستخدام المواد والخامات المناسبة وغير الضارة بالبيئة) في جميع مراحل المشروع ابتداءً من مرحلة التصميم، ثم التنفيذ، وكذلك أثناء التشغيل، كما يلزم تحقيق متطلبات الفصل الثالث عشر الخاصة بالاعتبارات التصميمية لترشيد استخدام الطاقة الواردة بالاشتراطات المذكورة في كود البناء السعودي العام (SBC-201).
2. الالتزام بتطبيق المتطلبات الخاصة بأعمال العزل الحراري الواردة في الكود السعودي لترشيد الطاقة للمباني غير السكنية (SBC-601)، والفصل (720) من كود البناء السعودي العام (SBC-201).

3-1-5 متطلبات الوصول الشامل

1. يلزم تحقيق متطلبات **ذوي الإعاقة** بهدف تيسير وتسهيل حركتهم وتهيئة الأوضاع والأبعاد والفراغات المناسبة لاستخدامهم طبقاً لمتطلبات الفصل (1009) والباب (11) من كود البناء السعودي العام (SBC-201) وحسب الدليل الإرشادي للوصول الشامل – مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
2. يلزم استخدام اللوحات الإرشادية في **مجمعات المطاعم** حسب ما ورد بالفصل (1009,10) من كود البناء السعودي العام (SBC-201)، كما يلزم استخدام علامات الخروج للتوجيه إلى مسالك الهروب وساحات التجمع حسب ما ورد بالفصل (1013) من كود البناء السعودي العام (SBC-201).
3. يلزم توفير مواقف سيارات **لذوي الإعاقة** بالقرب من المداخل الرئيسية والمطاعم للمباني المستقلة

بالأعداد والنسب الموضحة في الجدول رقم (1-5) طبقاً لكود البناء السعودي العام (SBC-201)، مع الالتزام بالأبعاد والتجهيزات الموضحة بدليل تصميم مواقف السيارات المحدث والصادر عن الوزارة.

4. توفير 5% من عدد المراحيض وأحواض غسيل الأيدي لاستخدام ذوي الإعاقة بما لا يقل عن مرحاض واحد وحوض واحد، وضرورة توفير حوض إضافي في حالة وجود حوض واحد فقط ويقع داخل دورة مياه لذوي الإعاقة طبقاً لمتطلبات الباب (11) من كود البناء السعودي (SBC-201).

جدول رقم (1-5): عدد مواقف سيارات ذوي الإعاقة

الحد الأدنى للمواقف المطلوبة	إجمالي عدد المواقف
1	25-1
2	50-26
3	75-51
4	100-76
5	150-101
6	200-151
7	300-201
8	400-301
9	500-401
2% من مجموع المواقف	1,000-501
20 موقفاً، بالإضافة إلى موقف واحد لكل 100 موقف بعد الـ 1,000 موقف	أكثر من 1,000 موقف

2-5 الاشتراطات الإنشائية

1. الالتزام بتطبيق اشتراطات ومتطلبات كود البناء السعودي -الأجزاء الإنشائية (SBC-301-306) في جميع الأعمال الملزمة من فحص واختبارات التربة وحساب الأحمال والتصميم الإنشائي في مباني المطاعم والمطابخ المستقلة وبناءً على تعهد استشاري معتمد من قبل وزارة الشؤون البلدية والقروية.
2. الالتزام بتطبيق التصميم الإنشائي للتصميم المعماري ومتطلبات التخصصات الأخرى مثل الأعمال الكهربائية والميكانيكية.

3-5 الاشتراطات الكهربائية

1. تطبيق أحكام هذه الاشتراطات عند تصميم وتنفيذ وتركيب وتشغيل وصيانة كل الأنظمة والأجهزة والتركيبات الكهربائية وأنظمة التيار الخفيف للمباني والمنشآت المحددة ضمن نطاق هذا الاشتراط.
1. الالتزام بتطبيق كل المتطلبات الكهربائية في كود البناء السعودي مشتملاً على:

أ. المتطلبات الكهربائية للأمن والسلامة الواردة في كود البناء العام (SBC-201) بما يشمل البند رقم (907) الخاص بنظام كشف وإنذار الحريق، والبند رقم (1008) الخاص بإضاءة مسارات الهروب، والفقرات رقم (1013.3 و 1013.5) الخاصة بإضاءة علامات الهروب، والفصل رقم (27) الخاص بالمتطلبات الكهربائية، والفقرة رقم (1205.3) الخاصة بالإضاءة الاصطناعية.

- ب. متطلبات الكود الكهربائي (SBC-401) بما يشمل الفصل رقم (54) الخاص بنظام التأريض، والفصل رقم (83) الخاص بمتطلبات التركيبات الكهربائية لأنظمة الكشف والحماية من الحريق، والقسم الرابع الخاص بمتطلبات الحماية والسلامة، والقسم الخامس الخاص بتصميم وتنفيذ الأعمال والتركيبات الكهربائية مشتملاً على متطلبات العزل اللازمة للكابلات والأسلاك، والفصل رقم (718) الخاص بالمطاعم.
- ج. الأخذ في الاعتبار متطلبات كفاءة الطاقة للأنظمة الكهربائية الواردة في كود ترشيد الطاقة للمباني غير السكنية (SBC-601) بما يشمل الفصول رقم (9 و 9-UM-SECTION) الخاص بنظام الإضاءة.
2. الالتزام بتصميم كافة الأعمال والأنظمة الكهربائية وأنظمة التيار الخفيف لتحمل العمل المستمر في الظروف المناخية المحيطة وحسب متطلبات القسم الخامس من كود البناء السعودي (SBC-401) مع الاسترشاد بالجدول رقم (11.1) بالفصل الحادي عشر من كود البناء السعودي (SBC-601) بخصوص درجات حرارة الهواء المحيطة على أن يتم توضيح ذلك في المستندات الكهربائية المقدمة.
 3. الالتزام بأن تحتوي المستندات الكهربائية المقدمة على مخططات التصميم التفصيلية ومواصفات الفنية للمواد المستخدمة لكافة الأنظمة الكهربائية وأنظمة التيار الخفيف، وتكون معتمدة من مكتب هندسي معتمد من قبل المديرية العامة للدفاع المدني.
 4. الالتزام بأن تكون المواصفات الفنية للمواد والأعمال الكهربائية مطابقة لأحدث إصدار من مواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة SASO، وأن يتم توضيح ذلك في المواصفات المقدمة.
 5. الالتزام بتوفير وسائل فصل الكهرباء (وتشمل مفاتيح الفصل وقواطع الدائرة الكهربائية وغيرها) عن المعدات الميكانيكية والمساعدات الكهربائية، بغرض توفير الأمان للأفراد عند إجراء الصيانة الميكانيكية اللازمة لها، طبقاً لمتطلبات البند رقم (53-6.3) من كود البناء السعودي (SBC-401).
 6. الالتزام بأن تكون لوحات وغرف ومحطات الكهرباء الخارجية المخصصة لتغذية المشروع، داخل حدود الموقع الخاص بالمشروع للمطاعم والمطابخ المستقلة.
 7. الالتزام بأن تكون لوحات توزيع الكهرباء الرئيسية ولوحات التحكم مقفلة، ولا يتم فتحها إلا عن طريق أدوات أو مفاتيح خاصة، على أن يراعى وجود اللوحات الكهربائية في أماكن مخصصة ومحمية من التلف.
 8. الالتزام بتأريض المقابس الكهربائية وكل الأجزاء المعدنية المكشوفة مثل المواسير المعدنية وحاويات الأجهزة واللوحات الكهربائية وحوامل الكابلات والمحولات طبقاً لمتطلبات كود البناء السعودي (SBC-401).
 9. الالتزام بمتطلبات المقابس الكهربائية بداخل المطابخ المذكورة في الفقرات رقم (55-6.4.1.3 و 55-6.5.3.2) من كود البناء السعودي (SBC-401).
 10. الالتزام بفصل اللوحات والتمديدات الكهربائية الخاصة بأنظمة الطوارئ (بما يشمل إضاءة مسارات وعلامات الهروب ونظام كشف وإنذار الحريق وتغذية مضخة الحريق ومصعد مكافحة الحريق) عن باقي الأنظمة الأخرى، مع الالتزام بتوفير مصدر كهرباء احتياطي مؤمن مثل المولدات الكهربائية والبطاريات الكهربائية في حالة انقطاع مصدر الكهرباء الأساسي طبقاً لمتطلبات كود البناء السعودي.
 11. الالتزام بالمحافظة على فاعلية أنظمة الطوارئ والتحقق الدوري من صلاحية المعدات الخاصة بها وعدم فصل التيار الكهربائي عنها في أي وقت من الأوقات.
 12. في حالة المطاعم والمطابخ المستقلة، يلزم تقديم شهادة تنسيق من مقدم الخدمة الكهربائية موضحاً بها التاريخ المتوقع لإيصال الخدمة ومقدار الطاقة الكهربائية المطلوبة وإمكانية ومتطلبات التغذية ومن ضمنها تحديد مواقع ومساحات غرف الكهرباء المطلوبة على مخططات المباني والموقع العام، مع الالتزام بتصميم شبكات وأنظمة الجهد المنخفض ولوحات التوزيع على أساس جهد التوزيع 3 أطوار (230-400 فولت والتردد 60 هرتز)، إلا إذا تطلب توفير جهد توزيع مختلف من قبل مقدم الخدمة الكهربائية على أن يكون ذلك واضحاً في المستندات المقدمة.
 13. في حالة وجود مصعد مخصص لنقل الأطعمة (Dumb-Waiter)، يلزم تطبيق المتطلبات الكهربائية الواردة بكود البناء السعودي ودليل المساعدين والسلاالم الكهربائية الصادر عن الوزارة.

4-5 الاشتراطات الميكانيكية

1. التأكد من كفاءة أنظمة التهوية والسلامة للعمل المستمر 24 ساعة عند درجة حرارة لا تقل عن درجات الحرارة (DB MAX) المدرجة بالجدول رقم (11.1) بالفصل الحادي عشر من كود الطاقة السعودي (SBC-601).
2. الالتزام بأن تكون جميع المواصفات الفنية للأجهزة الميكانيكية مطابقة لمواصفات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة (SASO).

1-4-5 اشتراطات التهوية وتكييف الهواء

1. الالتزام بتطبيق متطلبات كود الميكانيكا السعودي (SBC-501) وخاصةً الباب رقم (4)، والجدول رقم (403.3.1.1) متضمناً الحد الأدنى لتهوية الفراغات بالمطاعم والمطابخ، والباب رقم (5) البنود رقم (506، و507، و508) متضمناً أنظمة المداخل والتهوية وطرد العادم المطلوبة في المطابخ التجارية، والبنود رقم (917) متضمناً متطلبات معدات الطبخ.
2. الالتزام بتطبيق المتطلبات الميكانيكية الواردة في كود البناء السعودي العام (SBC-201) وبالخصوص الفصل رقم 28.
3. يوصى بتجميع مياه التكثيف في المباني الجديدة التي تزيد حمولة التبريد بها عن (KW350) واستخدامها لأغراض الري أو صناديق طرد المراحيض.

2-4-5 اشتراطات الأعمال الصحية

1. الالتزام بتطبيق متطلبات الكود الصحي السعودي (SBC-701) فيما يخص التمديدات الصحية وبالخصوص الجدول رقم (403.1) متضمناً الحد الأدنى للتجهيزات الصحية بالمباني التجارية، والبنود رقم (409) الخاصة بغسالات الصحون ورقم (413) الخاصة بوحدات التخلص من فضلات الطعام، والجدول رقم (709.1) متضمناً وحدات الصرف للتركيبات الصحية، والبنود رقم (1003.3) متضمناً متطلبات فواصل الشحوم في المطابخ.
2. الالتزام بتطبيق متطلبات كود الصرف الصحي الخاص السعودي (SBC-702).
3. الالتزام بتطبيق متطلبات الهندسة الصحية الواردة في كود البناء السعودي العام (SBC-201) وعلى وجه الخصوص الفصل رقم (29)، والجدول رقم (2902.1).
4. يوصى بتركيب نظام تسخين المياه بالطاقة الشمسية في المباني الجديدة التي تحتاج إلى مياه ساخنة للمستخدمين.

3-4-5 اشتراطات أعمال الوقاية والحماية من الحريق

1. الالتزام بتطبيق متطلبات كود الحماية من الحرائق السعودي (SBC-801) فيما يخص مستلزمات مكافحة الحريق في البنود التالية: البند رقم (609) فيما يخص مداخل المطابخ، والبنود رقم (610) فيما يخص تخزين زيوت الطهي، والفصل التاسع فيما يخص أنظمة مكافحة الحريق المختلفة التي يتم تحديدها وفقاً لدرجة الخطورة الخاصة بالفراغات المختلفة حسب التصنيف المعتمد بكود البناء السعودي العام (SBC-201).
2. التأكد من فاعلية أنظمة مكافحة الحريق في جميع المباني التجارية طبقاً لمتطلبات كود الحماية من الحرائق السعودي (SBC-801) وحسب تصنيف الخطورة للمنشأة المعتمد بكود البناء السعودي العام (SBC-201).
3. تقع مسؤولية التركيب والصيانة والمحافظة على أنظمة مكافحة الحريق داخل المباني على المالك، ويكون المستخدم مسؤولاً عن إزالة العوائق من ممرات الهروب، والمحافظة على فاعلية أنظمة مكافحة الحريق في الجزء المؤجر له، مع أهمية التحقق الدوري من صلاحية المعدات، وعدم فصل التيار الكهربائي عنها في أي وقت من الأوقات.
4. الالتزام بأن يكون تصميم أنظمة مكافحة الحريق من قبل مكتب هندسي معتمد في مجال الوقاية من الحريق من قبل المديرية العامة للدفاع المدني.



الفصل السادس

مواصفات المواد وجودة التنفيذ

6- مواصفات المواد وجودة التنفيذ

1. مراعاة متطلبات مقاومة المواد والعناصر للحريق كما وردت بـكود البناء السعودي العام (SBC-201) للفئة (A2) من استخدامات المطاعم، ويسمح باستخدام أنظمة الطلاء المقاوم للحريق للوصول للمتطلبات المحددة بالكود.
2. اعتماد جميع أعمال الإشراف على تنفيذ المباني المستقلة الجديدة (الوارد ذكرها في هذا الإصدار) طبقاً للترخيص والمخططات المعتمدة وتقرير جسات واختبارات التربة، متضمنة أعمال تنفيذ الأساسات والإنشاءات وعمل اختبارات ضبط الجودة من قبل مكتب استشاري مؤهل لدى وزارة الشؤون البلدية والقروية.
3. 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.
4. تطبيق أسس السلامة المهنية في جميع أعمال التنفيذ بما يضمن عدم حدوث إصابات مثل: توفير السقالات، والسلالم، وضمان التقييد بوسائل السلامة مثل: الخوذات والأحذية الواقية.

الفصل السابع التشغيل والصيانة

7- التشغيل والصيانة

1. إجراء الصيانة الدورية والوقائية على العناصر الإنشائية وكافة التجهيزات والتمديدات والتوصيلات والمعدات من كهرباء وتركيبات وأنظمة سلامة، ومتابعتها ضمن خطة زمنية تحفظ بسجلات المنشأة ويحق لمنسوبي البلدية أو الأمانة الاطلاع عليها لضمان السلامة والصحة العامة في جميع الأوقات.
2. التدريب على خطة مواجهة الإخلاء أثناء الحريق أو الكوارث.

الفصل الثامن

مدة التحديث، حقوق الملكية، الأدلة والكودات المرجعية

8- مدة التحديث، حقوق الملكية، الأدلة والكودات المرجعية

1-8 مدة التحديث

يخضع هذا الاشتراط للتحديث أو الإضافة طبقاً لما هو موضح أدناه، وتصبح كل التعديلات أو الإضافات جزءاً لا يتجزأ من هذا الاشتراط، ويكون لها نفس قوة ونفاذ هذا الاشتراط بعد اعتمادها من وزارة الشؤون البلدية والقروية.

1. يتم تحديث هذه الاشتراطات كل ثلاث سنوات بصورة دورية.
2. استثناءً من البند رقم (1) أعلاه يمكن إجراء تحديثات أخرى إذا دعت الضرورة لذلك.
3. يستثنى من تطبيق هذا الاشتراط كل المشاريع التي تم إصدار تراخيصها قبل صدور هذه الاشتراطات.
4. تُلغى هذه الاشتراطات ما يتعارض معها من اشتراطات سابقة.

2-8 حقوق الملكية

1. لا يجوز اقتطاع جزء من هذه الاشتراطات واستخدامه بمفرده، ولا يجوز استخدام مكونات الاشتراط في أعمال إخراج إصدارات أخرى بدون إذن كتابي من وزارة الشؤون البلدية والقروية.
2. تمت مراعاة قواعد حدود الملكية الفكرية في إعداد هذا الاشتراط، ويحتوي في نهايته على قائمة بجميع المراجع التي تم الرجوع إليها عند إعداده.

3-8 الأدلة والكودات المرجعية

1. إصدارات الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة.
2. المقاييس البيئية -مقاييس مستويات الضوضاء -الهيئة العامة للأرصاد وحماية البيئة.
3. الدليل الإرشادي للوصول الشامل -مركز الملك سلمان لأبحاث الإعاقة.
4. كود البناء السعودي وخصوصاً إصداراته التالية:

- Saudi Building Code - General (SBC-201).
- Saudi Construction Code (SBC-301-306).
- Saudi Electrical Code (SBC-401).
- Saudi Mechanical Code (SBC-501).
- Saudi Energy Code (SBC-601 Non-Residential Buildings).
- Saudi Sanitary Code (SBC-701-702).
- Saudi Fire Code (SBC-801).

5. الاشتراطات الفنية الصادرة عن وكالة الوزارة للشؤون الفنية في النواحي التالية:
 - أ. الاشتراطات الفنية لمواقف السيارات.
 - ب. الاشتراطات الفنية للوحات الدعائية والإعلانية.
 - ج. العزل الحراري في المباني.
 - د. دليل تدقيق المخططات الهندسية للمباني السكنية والتجارية.
6. جميع إصدارات الإدارة العامة للمواد الغذائية بوكالة الوزارة للشؤون الفنية الخاصة بسلامة الأغذية والمنشآت الغذائية والعاملين بها.
7. لائحة الاشتراطات الصحية للمطاعم والمطابخ وما في حكمها.
8. لائحة الاشتراطات الصحية العامة لمحلات إعداد وتجهيز المواد الغذائية وذات العلاقة بالصحة العامة.
9. لائحة الاشتراطات الصحية للمحلات ذات العلاقة بالصحة العامة.
10. لائحة إدارة وتشغيل المسالخ.



وزارة الشؤون
البلدية والقروية
Ministry of Municipal & Rural Affairs