

ملحق عقد إصدار رخصة السكن الجماعي

يلتزم الطرف الثاني بالقيام بالأعمال اللازمة لإصدار رخصة السكن الجماعي للأفراد للطرف الأول، ويتعهد الطرف الثاني بإدخال جميع البيانات والمستندات المقدمة من قبل الطرف الأول على المنصة الإلكترونية المعتمدة وفقاً للشروط الصحية والفنية والسلامة اللازم توافرها في المساكن الجماعية للأفراد، ويشمل نطاق العمل البنود التالية:

1. يقوم المكتب الهندسي بالزيارة الكشفية لفحص السكن.
 2. يقوم المكتب الهندسي بإعداد التقرير الفني وحالة الاجتياز والملاحظات للتأكد من التزام المسكن الجماعي للأفراد بالاشتراطات الصحية والفنية والسلامة اللازم توافرها في الإسكان.
- الاشتراطات الفنية والخاصة للسكن الجماعي للأفراد:
1. (العقار مملوك أو مؤجر بالكامل لمنشأة واحدة): يجب وضع لوحة (في مكان بارز وواضح للجميع) يوضح فيها: اسم المنشأة ورقم اتصال المشرف على العقار والطاقة الاستيعابية للسكن.
 2. إذا كان السكن الجماعي على شكل كبائن متنقلة، فيجب أن يكون السكن محاطاً بسياج ولوحة خارجية.
 3. توفر كاميرات المراقبة الأمنية أو فرق الحراسة.
 4. يجب أن تتماشى المباني السكنية مع المعايير الهندسية والبنائية المحددة لضمان السلامة الهيكلية والمتانة.
 5. يجب أن تكون الوحدات السكنية مزودة بأنظمة تهوية جيدة وتبريد فعال.
 6. التمديدات الكهربائية للعقار غير مكشوفة ولوحات توزيع الكهرباء سليمة ومغطاة بشكل محكم.
 7. توفر صناديق إسعافات أولية موزعة في أنحاء السكن.
 8. يجب ألا تقل مساحة الفرد الواحد في غرف النوم عن (4 متر مربع).
 9. يجب أن يكون ارتفاع سقف غرف النوم (3) متر من دون الجبس أو الديكور، ولا يقل عن (2,2) متر مع الجبس أو الديكور.
 10. أبواب الغرف سليمة من المواد المتعارف عليها مثل (الخشب أو الحديد) تكون على مدخل الوحدة السكنية وجميع الغرف لضمان خصوصية الساكنين.
 11. الغرف خالية من تسربات السباكة أو الترشيح التي تنعكس على السقف أو الجدران.
 12. نوافذ الوحدات السكنية والمطبخ وأماكن تقديم الطعام مغلقة بسلك شبكي ضيق الفتحات لمنع دخول القوارض والحشرات.

13. ضرورة توفر غرفة للعزل مجهزة للسكان الذين تظهر عليهم أعراض المرض المعدي.
14. يجب توفر طفاية الحريق باللون الأزرق – البودرة الكيميائية الجافة – لكل وحدة سكنية على الأقل.
15. أفياش الكهرباء سليمة ومغطاة بإحكام ولا توجد أسلاك بارزة أو مكشوفة.
16. تخصيص غرفة لغسل الملابس تكون مجهزة بغسالة كهربائية ومياه حارة وباردة ومكان لتصريف المياه.
17. استخدام المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض حسب القواعد الصحية وفي غير أوقات إعداد أو تقديم الطعام، على أن يُخصص لها مستودع مستقل.
18. وضع ملصقات توعوية عن طريقة غسل الأيدي والسلامة الغذائية.
19. حصول العاملين بالمطبخ على شهادات صحية سارية المفعول.
20. أرضية المطبخ مكنسية بالبلاط.
21. جدران المطبخ ملساء وقابلة للتنظيف.
22. الباب الخارجي للمطبخ (إن وجد) مزود بسلك شبكي ضيق الفتحات وستارة هوائية للحماية من دخول الحشرات.
23. توفير طفاية حريق باللون الأسود – ثاني أكسيد الكربون – لكل مطبخ داخل العقار.
24. المسافة بين كل طاولة وأخرى متر واحد (1) على الأقل في حال كانت الطاولات مثبتة.
25. توفر العدد الكافي من مصائد الحشرات في صالات الطعام.
26. لا تقل مساحة حمام الاستحمام الواحد عن (120 سم x 80 سم) ويزود بصنبور ودش للاستحمام والمياه الساخنة والباردة ومزلاج لغلاق بابها الداخلي.
27. توفر مراوح شفط وإنارة بدورات المياه.
28. تنظيف وتعقيم غرف الصرف الصحي مرة على الأقل في السنة والاحتفاظ بسجلات تثبت ذلك.
29. وجود أغطية محكمة على فتحات الصرف الصحي.
30. خزانات المياه غير قابلة للصدأ أو للتفاعل ومغلقة بإحكام أو تكون جدرانها ملساء وغير قابلة للرشح منها أو إليها.
31. إجراء تحاليل مخبرية للمياه مرة في السنة على الأقل. للتأكد من سلامتها للاستخدام الآدمي مع وجود سجل يوضح نتائج تحليل المياه من مختبرات معتمدة.
32. يجب وجود حاويات محكمة الغلق لتجميع مخلفات الأطعمة.