



קריית
שמונה

מרחב של הזדמנויות



אגף תעשייה עסקים ותיירות

מחלקת רישוי עסקים

הנחיות לאופן הגשת תוכניות לניהול עסק

תכנון העסק והכנת תוכנית-

בהתאם לדרישות חוק רישוי עסקים יש לצרף לבקשה לקבלת רישיון עסק תוכניות הנדסיות חתומות בידי "בעל מקצוע מוסמך" אשר הינו מהנדס בניין אזרחי הרשום בפנקס המהנדסים או הנדסאי בניין רשום או אדריכל או הנדסאי אדריכלות.

קבלת הבקשה לרישיון ובדיקתה כפופה לתנאי זה והתוכניות המוגשות חייבות להתאים למצב העסק בפועל.

עורך הבקשה יחתום על טופס "הצהרת בעל מקצוע מוסמך" ועל התוכנית המוגשת.

יש להגיש את התוכניות ביחידה אחת (בצורת סרט) ולא דפים נפרדים מודבקים. התוכניות יוגשו ב-2 עותקים מודפסים ובקובץ דיגיטלי.

תכנית לניהול עסק-

תוכנית לניהול עסק תכלול כיחידה אחת את הנתונים הבאים:

1. תרשים סביבה בקנה מידה 1:1250.

2. מפה מצבית/תרשים מגרש בקנה מידה 1:250.

3. תוכנית עסק בקנה מידה 1:100.

בתי אוכל ועסקי מזון יידרש גם כן:

1. תכנית סידור פנים 1:50.

2. טופס פרשה טכנית לבתי אוכל/אטליזים.

עורך הבקשה ובעל העסק יחתמו על התכנית הנ"ל ויצרפו טופס הצהרה של בעל מקצוע מוסמך בהתאם לנספח 1.

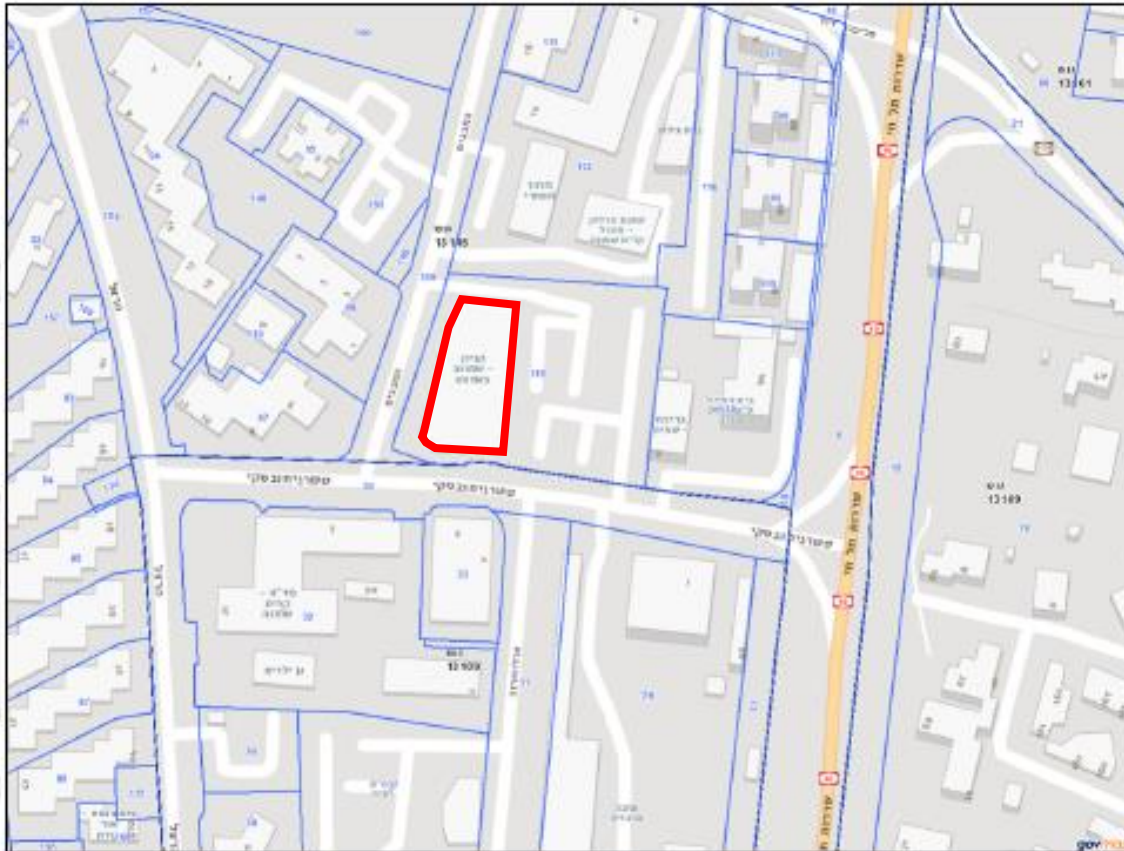
1. תרשים סביבה-

תרשים הסביבה יהיה בקנה מידה של 1:1250.

בתרשים יצוינו:

- הגוש והחלקה שבהם מצוי העסק אשר יודגש בקו עבה.
- מספרי החלקות שבהם שבסביבת החלקה שבה מצוי.
- הדרכים והרחובות הגובלים עם העסק.

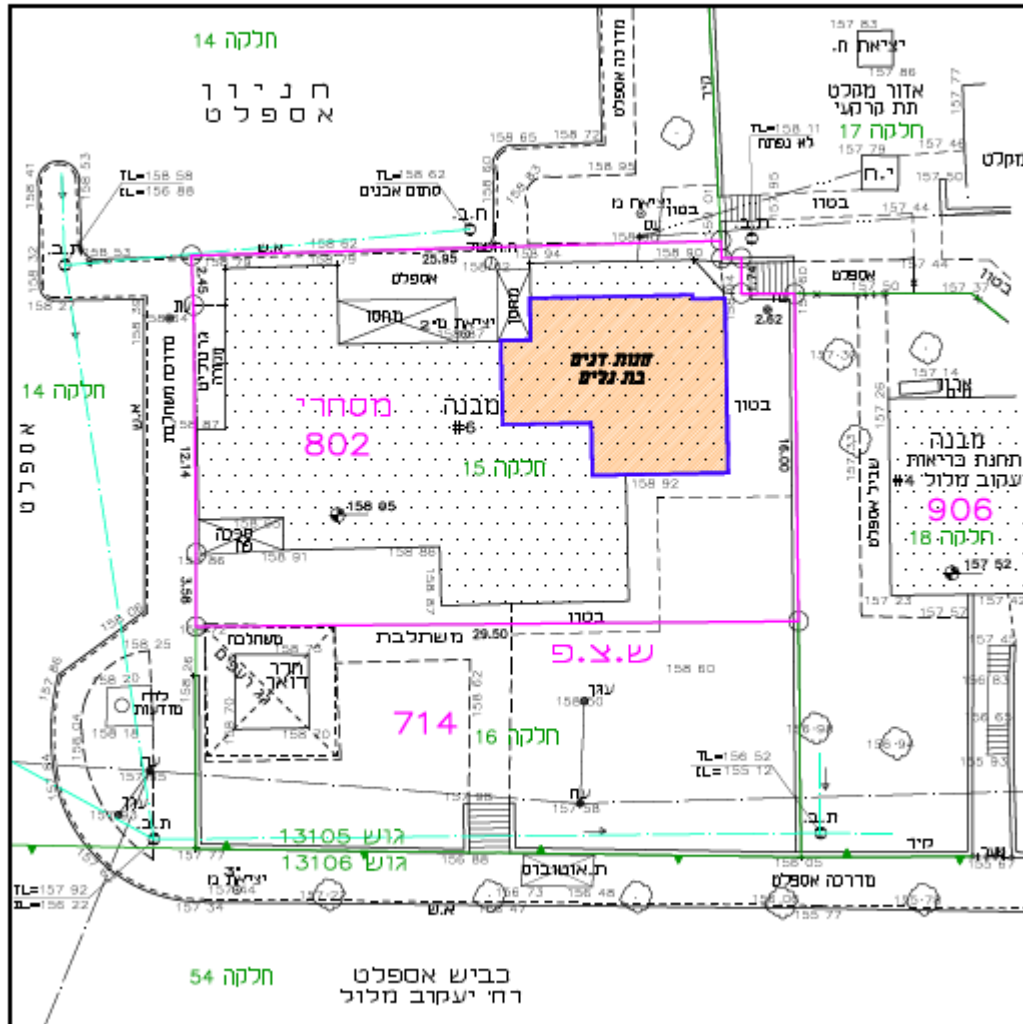
מומלץ להשתמש במפות מעודכנות במערכת ה-GIS העירונית.



תכנית סביבה
קנ"מ 1:1250

2. מפה מצבית-

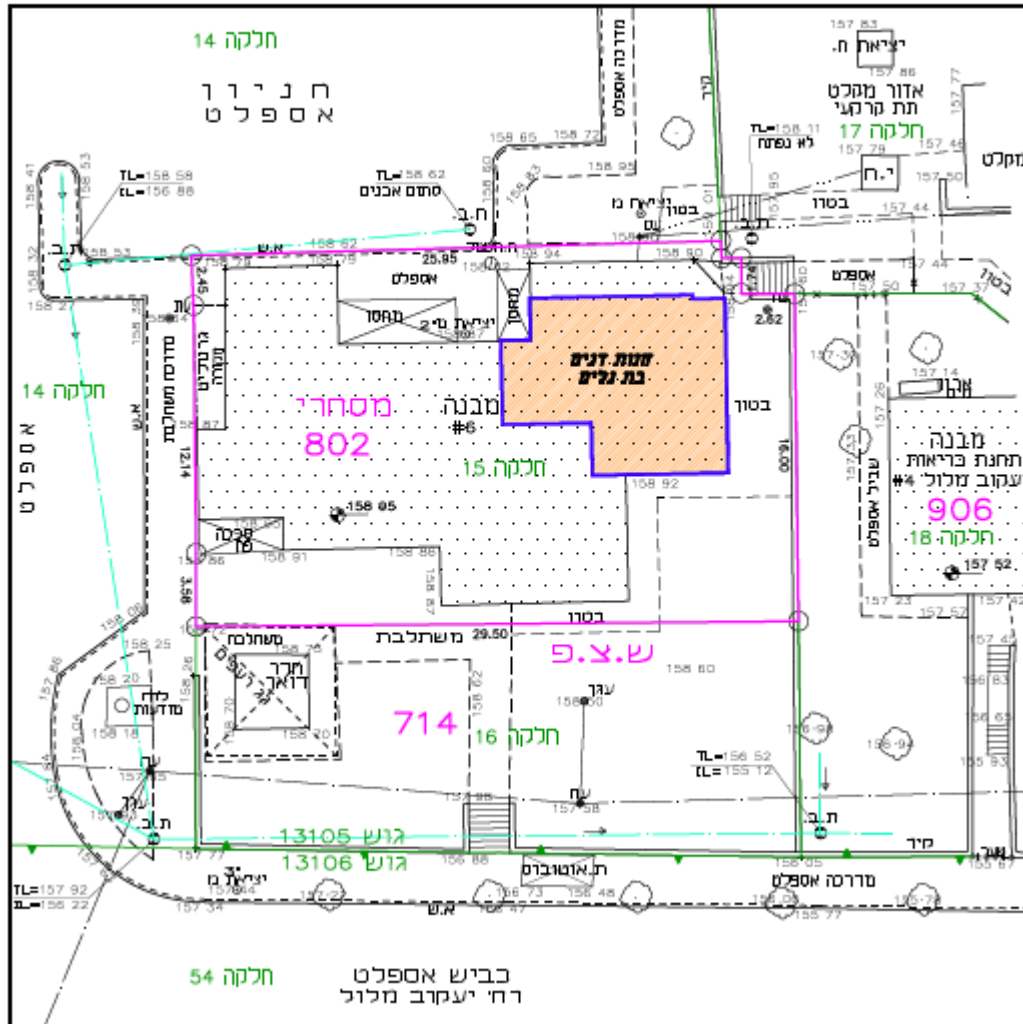
תרשים מגרש קני"מ 1:250



תיערך בקנה מידה של 1:250 במפה המצבית יצוינו:

1. שטח הנכס בו ינוהל העסק וגבולותיו, לרבות קירותיו החיצוניים והגדרות התוחמים אותו. גבולות העסק יסומנו בקו עבה.
2. מיקומו של העסק בתוך הבניין שבו הוא מצוי ומיקום הבניין בתוך החלקה שבה הוא מצוי.
3. קווי צנרת לאספקת מים וביוב, לרבות צינורות ניקוז ובורות רקב או ספיגה.

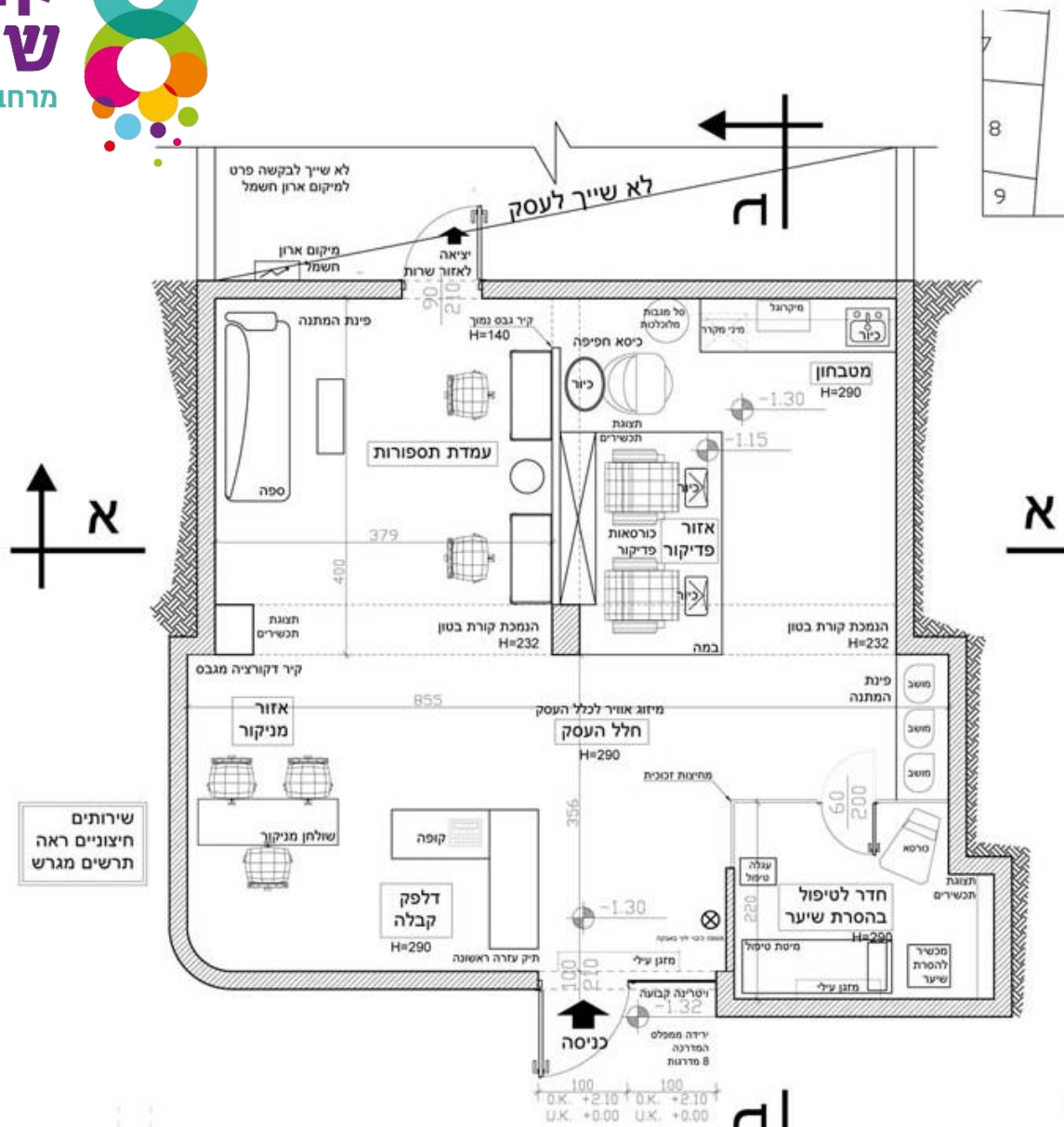
תרשים מגרש קני"מ 1:250



2. מפה מצבית-

תיערך בקנה מידה של 1:250 במפה המצבית יצוינו:

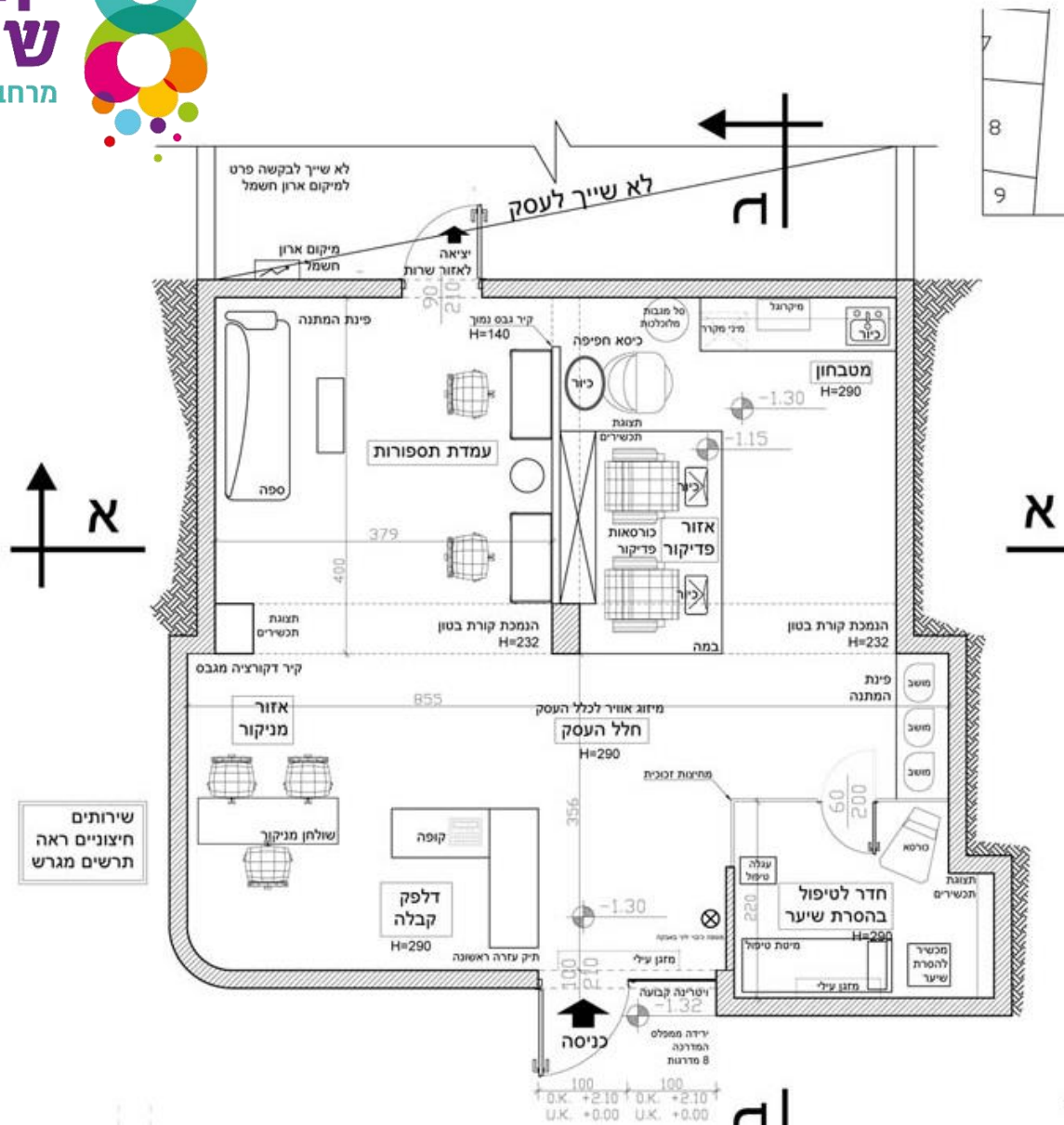
4. מתקנים לסילוק אשפה.
5. מיכלי גז, דלק או חומרים מסוכנים אחרים הקשורים לעסק ותסומן הצנרת להובלתם.
6. מערכות לכיבוי אש.
7. חדרים ושטחים המשרתים את העסק שאינם צמודים לו כגון מחסן ושירותים.
8. במידה והעסק המבוקש ממוקם במבנה ובמגרש פתוח, תיערך מפה המשקפת את השטח הבנוי ולא בנוי.



3. תכנית עסק-

תיערך בקנה מידה של 1:100 בה יתואר העסק בכל פרטיו:

1. תכנון החלוקה הפנימית והגדרת שימוש החללים.
2. תכנון הריהוט לרבות מתקני תברואה כגון אסלות וכיורים, ארובות, מנדפים ועוד.
3. מידות חללי העסק השונים + טבלה מסכמת הכוללת פירוט של שטחי עסק במ"ר לפי השימושים השונים.
4. מידות פתחי העסק וחלונותיו, לרבות פתחי חירום ודרכי גישה.



תכנית עסק-

4. חיבור למערכת הביוב לרבות מערכות לטיהור שפכים או מפריד שומן (במידה ונדרש).
5. מתקני אוורור המשרתים את העסק, לרבות מערכת מיזוג אוויר, קולטי עשן, ריח או מזהמים אחרים, ארובות, מתקני ניטור וסידורים אקוסטיים (במידה ונדרש).
6. מערכות וציוד כיבוי אש.
7. מתקני לאצירת אשפה.

בתי אוכל ועסקי מזון-

בתי אוכל ועסקי מזון ידרשו בנוסף לתוכניות הנ"ל תוכנית סידור פנים העסק בקנ"מ 1:50 הכולל פירוט של:

1. המטבח, אזור הגשה, מחסן חדרי עבודה (כולל מידות).
2. מיקום מפקדי השומן והתחברות אליו דרך קווי הניקוז, מתקן מערכת סינון או ארובה וסידורי אשפה.
3. פרשה טכנית מלאה ועדכנית- טופס הכולל פירוט חומרי הגלם להכנת המזון, פרטים טכניים, מקומות ישיבה ועוד.
4. כל דרישה נוספת שתוצג ע"י משרד הבריאות.