

قرار لووزير السياحة رقم 1757.02 صادر في 23 من شوال 1424 (18 ديسمبر 2003) بتحديد معايير تصنيف المؤسسات السياحية.
وزير السياحة

- بناء على القانون رقم 61/00 بمثابة النظام الأساسي للمؤسسات السياحية الصادر بتنفيذه الظهير الشريف رقم 1.02.176 بتاريخ فاتح ربيع الآخر 1423 (13 يونيو 2002)،
- وعلى المرسوم رقم 2.02.640 الصادر في 2 شعبان 1423 (9 أكتوبر 2002) بتطبيق القانون المشار إليه أعلاه رقم 61/00 .

قرر ما يلي:

المادة 1:

مراعاة للشروط الخاصة الواردة في المادة 2 المشار إليها أدناه، تصنف المؤسسات السياحية وفقا للمعايير الدنيا القياسية والوظيفية ومعايير الاستغلال الملحقة بهذا القرار.

المادة 2:

بالإضافة إلى الإستثناءات المتعلقة بالمعايير الخاصة بكل صنف، يمكن للمؤسسات السياحية أن تستفيد من استثناءات عند تمكنها من إثبات حالة أو أكثر من الحالات التالية:

- عندما تتوفر المؤسسة على شروط خاصة للاستغلال ولاسيما بالنسبة للمؤسسات الموسمية أو المتواجدة في مناطق ذات طابع خاص؛
- عندما تتعرض المؤسسة لصعوبات جسيمة عند محاولتها احترام معايير التصنيف وذلك خصوصا بالنسبة للمؤسسات التي بدأ بناؤها قبل تاريخ الشروع في تنفيذ هذا القرار؛
- عندما تكون المؤسسة غير مصنفة قبل تاريخ نشر هذا القرار في الجريدة الرسمية.

المادة 3:

- لا يعفي احترام المواصفات والشروط المنصوص عليها في هذا القرار المؤسسة من الخضوع لمعايير وشروط القانون العام في هذا المجال ولاسيما التعمير والسكن والصحة والسلامة.

المادة 4:

- ينسخ ويعوض هذا القرار، الذي ينشر في الجريدة الرسمية، قرار وزير السياحة رقم 84-89 الصادر في 22 من ربيع الأول 1407 (15 نوفمبر 1986) بتحديد معايير تصنيف المؤسسات السياحية.
و حرر بالرباط في: 23 من شوال 1424 (18 ديسمبر 2003)

الإمضاء:

عادل الدويري

ملحقات

1- معايير ولوجيات الأشخاص المعاقين

حسب مدلول هذا القرار، تعتبر سهولة الولوج بالنسبة للأشخاص المعاقين ذوي الإعاقة الحركية المحدودة المنشآت والتجهيزات التي تمكن هؤلاء الأشخاص وخاصة ذوي الكراسي المتحركة من الدخول إليها والتنقل بها والخروج منها في ظروف عادية والاستفادة من كل الخدمات المقدمة للعموم والتي أعدت من أجلها هذه المنشآت والتجهيزات التي لا تتعارض بشكل ظاهر مع طبيعة الإعاقة نفسها. يجب أن يتوفر جزء من موقف السيارات أو الفضاءات المخصصة لإيقاف السيارات أمام كل مؤسسة سياحية على مواضع مشار إليها ومخصصة حصريا للأشخاص المعاقين ذوي الإعاقة الحركية المحدودة بنسبة موضع واحد عن كل 50 مكان.

1.1 - الممرات :

يجب على المسالك أو جزء من هذه المسالك المستعملة التي يمكن للأشخاص المعاقين سلكها أن تؤدي بصفة مباشرة كلما أمكن ذلك ودون انقطاع إلى الفضاءات أو المنشآت المفتوحة للعموم. كما يجب أن يكون لها عرض يصل إلى 1,40 مترا و 1,20 مترا كحد أدنى (إذا لم يكن حائط من الجهتين) . يجب ألا تكون الأرض مفروشة و زلجة وألا يعترض العجلة أي حاجز. يجب ألا تتجاوز المنحدرات نسبة 5% المسموح بها من الانحراف بالنسبة إلى مساحة الدرج. يجب التوفر على أدراج للراحة يصل طولها إلى 1,40 مترا أفقيا كحد أدنى دون احتساب حيز الأبواب المفتوحة الخفاقة. إذا كانت الممرات والمسالك تتوفر على نتوءات أو حواف، يجب أن تصقل النتوءات إلى غاية علو سنتمترين كحد أقصى بالنسبة إلى الدرج فيما يخص الممرات وأن تخفض الحواف إلى أربع سنتمترات بالنسبة للمسالك. أما المنحدرات التي تتوفر على نتوءات متتالية على شكل مسنم (دودان) فهي ممنوعة.

...

/

...

(2.1) - السلالم:

يجب أن تكون السلالم سهلة الاستعمال بالنسبة للأشخاص ذوي الإعاقة الحركية المحدودة والذين يجدون صعوبات في التنقل (ماعدًا في حالة وجودها مع مصعد). يجب لزوماً أن تزود سلالم الإغاثة و السلالم الرئيسية بمقابض. يجب أن يصل عرض السلالم إلى 1,20 متراً كحد أدنى إذا لم يكن هناك أي حائط و إلى 1,30 متراً إذا كان هناك حائط من جهة واحدة و إلى 1,40 متراً إذا كانت السلالم بين حائطين. يصل العلو الأقصى لأدراج السلالم إلى 16 سنتمتراً و العرض الأدنى إلى 28 سنتمتراً. يجب على السلالم التي يفوق فرق الارتفاع بها ثلاثة أدراج أن تشمل على مقابض من كلتي الجهتين.

(3.1) - التجهيزات الهاتفية:

علو جهاز الهاتف : 0,80 متر × 1,30 متراً.

(4.1) - المصاعد:

عرض باب المصعد : 0,80 متر كحد أدنى؛
مساحة المصعد : 1,30 متراً × 1,00 متراً.

(5.1) - الغرف:

يجب أن تهيأ و أن تجهز الغرف بكيفية تمكن الأشخاص المعاقين من التحرك بحرية تامة حول الأثاث أو أن تمكنهم من الولوج إلى مختلف التجهيزات السكنية في حدود عرض يصل إلى 0,90 متر كحد أدنى بعيداً عن كل حاجز و يجب تخصيص حيز يصل قطره إلى 1,50 متراً للتمكن من التحرك داخل الغرفة بعيداً عن موضع الأثاث.

يحدد عدد الغرف الواجب تجهيزها للأشخاص المعاقين بنسبة غرفة واحدة عن كل 20 غرفة و غرفتين عن كل 50 غرفة.

أبواب الولوج إلى الغرف :

يتراوح العرض المسموح به ما بين 0,80 و 0,90 مترا.

الحمّام :

يجب أن تكون له نفس خصوصيات الغرف {حيز للتحرك يصل قطره إلى 1,50 مترا بين التجهيزات}.

علو الحوض :

يتراوح ما بين 0,46 و 0,50 مترا.

المجال:

0,80 مترا X 1,30 مترا.

الفضاء الفاصل بين المرافق الصحية :

0,80 مترا X 1,30 مترا.

علو الرشاشية :

0,80 مترا × 1,80 مترا {دون احتساب الحواجز و حيز الباب الخفاق} بالإضافة إلى منطقة الجلوس و عارضات الاتكاء.

(6.1) - متنوعات :

يجب أن تكون مقابض الأبواب و أزرار قاطعات التيار الكهربائي و الصنابير و مختلف أجهزة التحكم و كل المرافق الموضوعة رهن إشارة العموم سهلة البلوغ بالنسبة للأشخاص المعاقين، بعلو يصل إلى 1,30 مترا كحد أدنى و 1,40 مترا كحد أقصى.

يجب أن توجه مختلف شاشات القراءة و أجهزة الإعلام بالشكل المناسب قصد التمكن من رؤيتها بشكل جيد مع العلم أن متوسط علو عيني الشخص المستعمل للكرسي المتحرك يتراوح بين 1,10 مترا و 1,25 مترا.

ملاحظات :

تطبق معايير الولوجيات الخاصة بالأشخاص المعاقين على مجموع المؤسسات السياحية.
لا تطبق معايير الولوجيات الخاصة بالأشخاص المعاقين إلا على المنجزات الجديدة أو المؤسسات التي جرت فيها أشغال تقتضي الحصول على رخصة البناء.

(2) - الفنادق " الفاخرة " :

(أ) - الشروط العامة :

الفندق الفاخر هو مؤسسة تقع إما في حي من مستوى رفيع وإما في موقع ذي قيمة سياحية عالية. ويمتاز بالجودة العالية لخدماته و لتجهيزاته وتعدد منشآته وكفاءة مستخدميه وحسن سلوكهم.

يجب أن يتوفر الفندق " الفاخر " على :

- مدخل مستقل و فسيح و مضاء ومميز عن مدخل الخدمة ومحمي من تقلبات الطقس وذا مظهر فاخر متميز؛
- مستودع وموقف للسيارات مغطى يوفر موزعا لكل ثلاث غرف ويشتمل على مكان لوقوف الحافلات ومصلحة لتوفير تنقل النزلاء .
- يجب أن يتم الولوج إلى المطاعم من داخل الفندق و من خارجه على حد سواء ، إذا ما سمحت بذلك بنيته .
- يجب أن تبرز مواد البناء والمرافق والتجهيزات والأثاث الطابع الفاخر وأن يكون مصدرها من المواد الرفيعة .
- يجب أن تؤخذ كل التدابير التقنية لضمان عزل حراري وصوتي على مستوى جميع أماكن وملحقات المؤسسة وخصوصا على مستوى الغرف .

(ب) - الأروقة أو قاعة أو بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الاستقبال مهيباً ومزينا بكيفية فاخرة ويتسم بالطابع التقليدي المغربي.و يجب أن يتم حساب مساحته على أساس مترين مربعين لكل غرفة غير أنه يمكن حصرها في 250 متر مربع إذا لم تسمح بذلك الشروط التقنية.

يجب أن يشتمل بهو الاستقبال على عدد من القاعات حيث تهيأ واحدة منها حسب المعمار المغربي و أن يشتمل كذلك على :

- طاولات صغيرة أو طاولات للكتابة أو هما معا ؛
- تغطية أرضية متميزة : رخام وخشب وموكيت أو زربية من النوع الممتاز ؛
- تجهيزات لبث أنغام موسيقية مناسبة يمكن استعمالها أيضا للإعلانات ولتوجيه النداءات .

- 8 -

ب. 1-) يجب أن يكون بهو الاستقبال مهيا ومقسما ومزينا بكفية فاخرة ويجب أن يشتمل على الخدمات التالية :

- مكتب الاستقبال ؛
- مصلحة للحراسة مستقلة تتوفر على بوابين وحمالين وحراس و مستخدمين لقضاء حاجات الزبناء و عربات لنقل الأمتعة وسائقين ... الخ؛
- مقسم هاتفى فى محل مستقل ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ويكون عددها كافيا وأجهزة هاتف نقال من النوع " الجوال"؛
- مصلحة المخالصات تقوم بالصرف ؛
- قاعة خاصة بالزبناء المقيمين ؛
- مركز تجاري (دكاكين ، أكشاك، قاعة للحلاقة ...) ؛
- مركز أعمال مع كتابة رهن إشارة الزبناء (ترجمة، ربط بشبكة الأنترنت ، فاكس ...)؛
- مستودعات قرب القاعات المشتركة وفي الفضاءات المفتوحة للعموم ؛
- مستودع للأمتعة بالقرب من بهو الاستقبال يتم الدخول إليه سواء من داخل الفندق أو من خارجه ، ويجب أن يتم نقل الأمتعة إلى الغرف عبر سلالم الخدمة .

ب.2-) المرافق الصحية بالفضاءات المشتركة : (بهو الاستقبال ، المطاعم ، الملهى الليلي ...) :

يجب أن تعد في مختلف الفضاءات المشتركة مراحيض منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر هذه الأماكن على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس ومبولة لكل 15 غرفة وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صناديق لخلط الماء) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وصناديق للنفايات وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

(ج)- أماكن السكن :

يجب أن يصل عرض ممرات الطوابق إلى مترين كحد أدنى ، مغطاة ببساط ضد الحريق أو بزرابية من النوع الممتاز المضاد للحريق أو تغطية أرضية من نوع متميز (زليج ، رخام أو فسيفساء فاخرة...الخ).
يجب أن تكون الممرات والمسالك التي توجد خارج الغرف مضاءة بشكل جيد 24 على 24 ساعة بالضوء الطبيعي أو الاصطناعي أو هما معا .

-9-

يجب أن تتوفر الطوابق على غرف الخدمة مجهزة تجهيزا كاملا ومزودة برافعة للأحمال و مصعد للخدمة كما يجب أن يتوفر كل طابق على آلة خاصة بتلميع الأحذية بالقرب من المصاعد .

يجب أن تكون الغرف والأجنحة والشقق مجهزة بتجهيزات فاخرة (الأثاث و التجهيزات)، ومزينة وأن تتوفر على جهاز لتكييف الهواء البارد والساخن و جهاز تلفاز وحلقة مقفلة وقناة فيديو وثلاجة صغيرة .

و يجب أن تسمح مساحة الغرف باستعمال كافة الأجهزة والأثاث في ظروف تضمن التحرك بحرية والسلامة الشاملة.

يجب أن تصل مساحة الغرف (دون احتساب مكان تعليق الملابس والدهليز والحمام) إلى 14 مترا مربعا بالنسبة للغرف بسرير واحد و20 مترا مربعا بالنسبة للغرف بسريرين منفصلين أو متصلين.و يجب أن تجهز الغرف بأسرة من الحجم الكبير.

يجب أن تجهز أجنحة وشقق وغرف الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " والموجود في الوسط الحضري بزجاج مزدوج على مستوى النوافذ لتفادي الضجيج الصوتي .
يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب .

***- يجب أن تضم جميع الغرف :**

- مدخلا يستعمل لتعليق الملابس يصل عرضه إلى مترين كحد أدنى ؛
- حماما كاملا (به حوض الاغتسال) تبلغ مساحته 7,50 مترا مربعا يشتمل على تجهيز وتغليف حائطي وأرضي من النوع الممتاز؛
- مرحاضا مستقلا .

ج.1- تجهيز الغرف :

يجب أن يشتمل الأثاث على :

- أفرشة وأغطية من النوع الممتاز وذات حجم كبير؛
- جهاز مبدل للضوء في رأس السرير ؛
- طاولتين محاذيتين لرأس السرير ؛
- مصباحين محاذيين لرأس السرير أو مصباحين جدرانيين من النوع الممتاز ؛
- منضدة للزينة بها أدراج ومقعد ؛
- مكتب مع لوازم الكتابة ؛

- 10 -

- مقعد وأريكة لكل نزيل ؛
- طاولة ؛
- حامل للأمتعة ؛
- تجهيز لتعتيم الغرفة من الداخل والخارج في حالة ما إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على ستائر خشبية ومغالق شبابيك...؛
- جهاز هاتف لكل غرفة مع خط مباشر للاتصال خارج الفندق ؛
- خزانة خاصة بالغرفة ؛
- تغطية أرضية من الرخام أو الخشب أو موكيت أو زربية من النوع الممتاز ؛

- ثلاجة صغيرة مبردة؛
- أثاث للشرفة مع مقعد لكل نزيل .

ج.2)- الأجنحة والشقق :

يجب أن تصل نسبة الأجنحة والشقق على الأقل إلى 15% من الطاقة الإجمالية لغرف المؤسسة، ويجب أن تتوفر ، بالإضافة الى تجهيزات الغرف، على ما يلي :

- قاعة أو قاعات خاصة لا تقل مساحتها على 18 مترا مربعا ؛
- أثاث فاخر ؛
- زربية من النوع الممتاز ؛
- تجهيز يوفر خدمات الهاتف و الفاكس و إمكانية ربط عبر جهاز بالإنترنت و جهاز H I F I و فيديو و مكتبة و تجهيزات لتوفير كتابة خاصة.....الخ ؛
- جهاز تلفاز إضافي ؛
- أجهزة هاتف إضافية .

ج.3)- وسائل الراحة بالمرافق الصحية :

يجب أن تحتوي حمامات الأجنحة و الشقق و الغرف على وسائل فاخرة للراحة بالمرافق الصحية:(أحواض الاغتسال ورشاشات مزودة بنظام مانع للإنزلاق ومقبض للسلامة وستار وحاجز متحرك ونظام للتهوية (نافذة أو منفذ للتهوية) ولوازم الحمام من النوع الممتاز ومجفف للشعر و مستحضرات الحمام من النوع الفاخر ولوازم الخياطة وأقمصة للحمام وصندوق للنفايات...الخ).

يجب أن تزود الأجهزة الكهربائية بنظام يمنع تسربات الماء من أجل حماية كل مستحم، كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء ومزودة بأغطية .

.../..

-11-

د)- المطاعم :

يجب على الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " أن يشتمل على الأقل على ثلاثة مطاعم ذات طابع فاخر .
يجب أن يكون الأثاث والتجهيز والتزيين من النوع الممتاز وأن يقدم الخدمة مستخدمون مؤهلون تأهيلا عاليا .
تحسب مساحات المطاعم على أساس 1,50 مترا مربعا لكل مقعد ، بحيث يمكن لجميع الزبناء المقيمين تناول وجباتهم في وقت واحد .

يجب أن تهيأ إحدى القاعات كمطعم مغربي بطابع معماري أصيل يسمح باختيار أنواع كثيرة من الأكلات سواء منها المحلية والجهوية و الوطنية وذلك بالإضافة إلى مطعم مختص بتقديم الأكلات الدولية .
على الفندق المصنف في الدرجة الفاخرة أن يقدم لزبائنه أصنافاً ممتازة من المأكولات حسب الطلب .

يجب أن تتوفر المطاعم على :

- مستودع للملابس خاص بالزبناء عند مدخل كل مطعم ؛
- عدد كاف من المنضدات الصغيرة المتحركة والثابتة ؛
- جهاز تكييف بارد وساخن؛
- أدوات للعمل من النوع الرفيع تتضمن :
- * لوازم الطاولات من النوع الرفيع (أقمشة لتغليف الطاولات ، مفارش كبيرة وصغيرة وفوط...) ؛
- * أواني زجاجية من البلور وأواني فضية من النوع الممتاز؛
- * طقم مائدة من الخزف من النوع الممتاز.

يجب أيضا أن يتوفر الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " على :

- مطعم صغير لتناول الأكلات السريعة بمحاذاته غرفة للخدمة ؛
- مرفق مجهز تجهيزا كاملا لخدمة تقديم الوجبات بالغرف ليلا ونهارا ؛
- قاعة شاي لتقديم علاوة على الحلويات، المشروبات المنقعة والمشروبات غير الكحولية، ويجب أن يتسم هذا المكان بطابع حميمي وفاخر ؛
- بيانو - بار أو أكثر ذو طابع جد فاخر يشتمل على غرف للخدمة مجهزة تجهيزا كاملا ؛
- مطعم الفطور معد بطريقة فاخرة يقدم وجبات فطور جيدة للزبناء المقيمين.

-12-

هـ) - المطابخ وملحقاتها :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " على ثلاثة مطابخ على الأقل من بينها مطبخ تقليدي مغربي ، و يجب أن تكون مساحة المطابخ موازية لطاقة المطاعم .

يتكون مستخدمو المطبخ من رئيس المطبخ ورئيس فريق الطباخين وطباخين وغاسلي الأواني ... ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء المتعلقة بالجسم أو بالهندام .
يجب أن يتم تصميم المطابخ وترتيبها على أساس احترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية.

هـ-1)- الأماكن :

يجب أن تهيأ الأماكن بكيفية تمكن تنظيفها بسهولة ؛
يجب أن تكون أرضية المطابخ مغطاة ببلاط مانع للإنزلاق ؛
يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سياج وغطاء ؛
يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة؛
يجب أن تكون المطابخ مزودة بجهاز لتصريف المياه الراسية ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة؛
يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار ؛
يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سياج ضد الحشرات .

هـ-2)- التجهيزات :

يجب أن تتوفر المطابخ على :

- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain- marie) ومشواة وطاولة التسخين وطناجر ومعدات الطبخ وطاولات من معدن ضد الصدأ وأفران ومقالي؛
- مكان لوضع الوجبات الجاهزة و فرن التجفيف و الطاولات الساخنة ؛
- جهاز آلي ووظيفي لإمتصاص البخار ؛
- باب خفاق ذو مدخل مزدوج نحو المطبخ ؛
- مكان لتحضير المأكولات الباردة ؛
- مكان مكيف لتحضير الأسماك يتوفر على جهاز للتجميد وثلاجة وأدوات العمل. كما يجب أن يجهز بحوض لغسل الأيدي يتوفر على جهاز تحكم غير يدوي ومزود بمستحضرات النظافة ؛
- مكان مكيف لتحضير اللحوم مزود بغرفة تبريد وثلاجة كبيرة وجهاز للتجميد وأدوات العمل. كما يجب أن يجهز كذلك بحوض لغسل الأيدي يتوفر على جهاز تحكم غير يدوي و مزود بمستحضرات النظافة ويجب أن يكون مهوى بقدر كاف ؛

- مكان لتحضير الخضر مع أدوات العمل الضرورية ؛
- مكان مستقل لإعداد الحلويات مجهز بكل ما يلزم ومكيف؛
- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمتبث للحرارة وعلامات مضيئة. ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وصدريه واقية من البرودة . ويمنع كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية ؛
- حوض لغسل الأواني بمكان مستقل مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء يحتوي على مبيدات الجراثيم ، وعلى رفوف لوضع الأواني أو جهاز متحرك للتجفيف؛
- حوض لغسل الخضر والفواكه؛
- مكان معزول خاص بغسل الأواني ويمكن عزله عن بقية أماكن العمل بفارق كاف أو حاجز صلب بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين ؛
- قبو الخمور للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الوصول ؛
- مقتصدية تتكون من مكانين مختلفين يتوفران على تهوية كافية، يخصص أحدهما لتخزين المواد الغذائية والآخر لمواد الصيانة .لا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخلط) ؛
- أسطل للقمامة يجب أن تكون مزودة بنظام تحكم بالأرجل وسهلة التنظيف، ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل؛
- أحواض غسل الأيدي مزودة بنظام تحكم بالأرجل بمحاذاة أماكن العمل. و يجب أن تكون مجهزة بصنابير خلط الماء الساخن والبارد و موزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي و فوط ذات استعمال واحد.

(و)- تجهيزات الخدمة :

(1)- مغسل و موضع الملابس :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " على مغسل وموضع للملابس مجهزة بشكل كاف يتوفر على جهاز تهوية كافية طبيعية أو آلية أو هما معا. ويجب أن يشتمل على التجهيزات التالية : آلات للتصبيغ و آلات عصر الغسيل و آلات للتسريح و أحواض للغسيل و آلات للتجفيف وعربات نقل الغسيل يتناسب عددها وطاقة الغسيل التي تستطيع المؤسسة معالجته ، وآلة للخياطة. كما يجب أن يحتوي كذلك على مكان لتخزين الغسيل باحتساب عدد كاف من الأغشية والملايات والوسادات بنسبة 3 أصناف لكل غرفة، بالإضافة إلى ذلك يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف الجاف وكي الملابس المخصص لفائدة الزبناء(24 ساعة /24 ساعة) .

و.2- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال وللنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال وللنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل إن اقتضى الحال على غرف نوم جماعية أو فردية.

يجب أن تتوفر هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير تسمح بخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المضاد للجراثيم دائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

ز.1- الخدمات والمستخدمون :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " على الأقل على مستخدم لكل غرفة .

يجب أن تكون 55% من عدد المستخدمين من ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي إحدى مؤسسات التأهيل الفندقي . كما يجب أن تتوفر النسبة الباقية على تأهيل أو تدريب مهني ملائم . وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل .
و على المستخدمين الذين لهم اتصال مباشر مع الزبناء أن يكونوا مؤهلين وذوي أخلاق مثالية ، وأن يرتدوا زيا مهنيا لائقا .

ز.1 الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية أن يكونوا حاصلين على :
- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع إدارة الفنادق) أو أي شهادة معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مدير لمؤسسة سياحية مصنفة في درجة "5* نجوم" لمدة 3 سنوات على الأقل، أو أن يكون قد شغل لمدة 5 سنوات على الأقل منصب مسؤول لدى مؤسسة من نفس المستوى؛
- وإما على شهادة تقني في الفندقة وأن يكون قد شغل منصب مدير في مؤسسة مصنفة في درجة "5* نجوم" لمدة لا تقل على 6 سنوات أو إثبات تجربة في العمل لمدة 10 سنوات على الأقل في فندق من نفس الصنف أو كمسؤول قسم في فندق من درجة "5* نجوم" .

ز.2- الاستقبال والحراسة :

يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس مؤهلين وأن يرتدوا باستمرار زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا، بالإضافة إلى اللغة العربية، اللغتين الفرنسية والإنجليزية ولغة أجنبية أخرى على الأقل .

-15-

ز. 3) - الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة بمساعدة خادمت أو خدم الغرف أو هما معا . ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة الخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . كما يجب أن تتوفر كل غرفة للخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف .

ز. 4) - المطاعم :

يشرف على الخدمة في المطاعم مدير يساعده رئيس النادل و المكفون بالخمور و مستخدمون مؤهلون بمعدل رئيس النادل لكل 60 مقعدا و رئيس المجموعة و مستخدم لكل 20 مقعدا .
و يجب أن يتكلم مدير المطعم و رئيس النادل و رؤساء المجموعة و السقاة بالحانات، زيادة على اللغة العربية، لغتين أجنبيتين على الأقل، من بينهما الإنجليزية.

يجب أن تقدم المطاعم ما يلي :

- قائمة أولى مكتوبة باللغات العربية والإنجليزية والفرنسية متضمنة بيان أكلات متنوعة من الطبخ الوطني والدولي ؛
- قائمة ثانية تتضمن بيان المشروبات ؛
- قائمة خاصة بالأكلة اليومية تسمح باختيار ثلاثة أنواع على الأقل من مجموعة من الأكلات .

ز. 5) - التنشيط : (*1)

يجب أن يشتمل الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " ، حسب المنطقة المقام فيها وحاجيات الزبناء ، على تجهيز كامل لكل نشاط ترفيهي ورياضي ولاسيما مسبح دافئ مع مسبح صغير للأطفال و ملاعب رياضية وملاعب للكولف(التدريب على لعب الكولف) وألعاب(شطرنج، دومينو...) وحدائق مظلة للأطفال وقاعات للمطالعة وقاعات للعب الورق وملهى ليلي ... إلخ .

ز. 6) - الخدمة الليلية :

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى خدمات الاستقبال ومقسم الهاتف والطوابق والمصلحة التقنية .

(*1) يمكن تحديده بالنسبة للفنادق المصنفة في الدرجة الفاخرة الموجودة في المدار الحضري في أنشطة أقل إزعاجا شريطة التقيد بالشروط المرتبطة بالفضاء والمساحة.

- 16-

ز.7) - خدمة الهاتف :

يجب توفير خدمة الهاتف على مدار الأربع والعشرين ساعة من قبل مستخدمين يتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية اللغتين الفرنسية والإنجليزية على الأقل.

ن) أحكام متنوعة :

- الفندق المصنف في الدرجة " الفاخرة " يجب أن يشتمل على :**
- مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب مداوم متعاقد . وتحتوي هذه المصلحة على غرفة ترميض تسيرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الاستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (ملفات طبية محينة) ؛
 - كتيبات تتضمن معلومات حول المؤسسة وموقعها ومنطقة تواجدها، والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء في خدمة الاستقبال والقيام بتوزيع الجرائد الوطنية اليومية عليهم ؛
 - غرف خاصة بمرافقي أفواج السياح مجهزة خصيصا لهذا الغرض؛ (*1)
 - لائحة للأسعار تعلق وجوبا بالاستقبال وبالغرف ؛
 - دفتر الشكايات يوضع رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال ؛
 - قاعة متعددة الاستعمال تتوفر على تجهيزات كاملة لعقد الندوات والمؤتمرات والولائم... إلخ ؛
 - حمام و"سونة" ومكان للرياضة ؛
 - حوض سباحة ساخن ومغطى للحاجيات العلاجية إن أمكن ذلك ؛
 - جهاز تكييف ساخن وبارد يوضع في جميع الأماكن المشتركة (المطاعم والحانة والقاعات والاستقبال والبهو... إلخ) ؛

- مصاعد مكيفة ومزودة بجهاز للاستغاثة في حالة الطوارئ؛
- معلم سباحة معترف به والذي يجب أن يكون حاضرا باستمرار بكل مسبح وكذا بالشاطئ الخاص بالفندق في حالة تواجده على الشاطئ ؛
- مصلحة للصيانة مسيرة من طرف مدير تقني وذلك لضمان السير الجيد والمستمر لكل المرافق ولكل التجهيزات . ويجب أن تشمل هذه المصلحة أيضا على ورشة ومخزن الأجهزة الضرورية (قطع غيار وآلات التفكيك والإصلاح) .

1*- قاعات اختيارية في حالة وجود مشاكل تقنية مبررة ومتعلقة بالفضاء والمساحة.

-17-

ح)- السلامة :

- يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ .
- يجب أن يكون البهو وقاعات المطاعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو إنطلاق تلقائي وخزان للماء ؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية أخرى ، يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة؛
- سلالم و منافذ الإغاثة والتي يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (صنادير خاصة لإطفاء

الحريق (RIA) وحنفيات الحريق وأجهزة إطفاء الحريق ومنها أجهزة ذات انطلاق تلقائي في المكان الخاص بجهاز تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ... إلخ . كل التجهيزات التقنية يجب أن تكون مطابقة لمعايير السلامة المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

ط) - النظافة والبيئة :

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل، ويجب أن تتوفر على :

- خدمة للنظافة تسير من طرف متخصص صحي، للسهر على احترام شروط النظافة والقيام بكل أنواع المراقبة الصحية بالمؤسسة. ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص ليقدم كدليل لهيئات المراقبة عند الحاجة ؛
- جهاز للمعالجة المستمرة لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛
- غرفة لحفظ النفايات ،مزلجة ومبردة ، لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة، كما يجب أن يكون هذا المكان مسيرا بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن ؛

-18-

يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع الأماكن بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن يدون ذلك في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة.

يتعين على المؤسسة أن تقوم بصيانة الفضاءات الخضراء .

(3) - الفنادق المصنفة في درجة " 5* نجوم " :

أ) - الشروط العامة :

الفندق المصنف في درجة " 5* نجوم " هو مؤسسة تتميز ببنائيتها وتجهيزاتها الفاخرة والمريحة وكذلك بالجودة العالية لخدماتها وكفاءة مستخدميها وحسن سلوكهم. **ويجب أن يتوفر على :**

- مدخل مستقل و فسيح و مضاء ومميز بالنسبة لمدخل الخدمة ومحمي من تقلبات الطقس وذا مظهر فاخر و متميز؛
- مستودع وموقف للسيارات مغطى يوفر موضعا عن كل أربع غرف ويشتمل على فضاء لوقوف الحافلات وخدمة لتوفير تنقل الزبناء .

يجب أن يتم الولوج إلى المطاعم من داخله ومن خارجه على حد سواء ، إذا ما سمحت بذلك بنية الفندق.

يجب أن تبرز مواد البناء والمرافق والتجهيزات والأثاث الطابع الفاخر وأن يكون مصدرها من المواد الرفيعة .

يجب أن تؤخذ كل التدابير التقنية لضمان عزل حراري وصوتي على مستوى جميع أماكن وملحقات المؤسسة خصوصا على مستوى الغرف .

(ب) - الأروقة وقاعات و بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الاستقبال و القاعات مهيئة ومزينة بكيفية فاخرة وتصمم إحداها طبقا للهندسة المغربية ، وتحتوى على مقاعد من النوع الرفيع (كراسي، أرائك...) يتناسب عددها و طاقة الفندق. ويجب أن يتم حساب مساحتها على أساس 1,50 مترا مربعا لكل غرفة، غير أنه يمكن حصرها في 200 متر مربع إذا ما اقتضت الشروط التقنية ذلك .

يجب أن يشمل بهو الاستقبال كذلك على:

- طاولات صغيرة أو طاولات للكتابة أو هما معا ؛
- تغطية أرضية متميزة : رخام و خشب وموكيت أو زربية من النوع الممتاز ؛
- تجهيزات لبث أنغام موسيقية مناسبة يمكن استعمالها أيضا للإعلانات ولتوجيه النداءات .

-20-

ب.1) - يجب أن يكون بهو الاستقبال مهيأ ومقسما ومزينا بكيفية فاخرة ويجب أن يشمل على المرافق التالية :

- مكتب الاستقبال ؛
- مصلحة للحراسة مستقلة تتوفر على بوابين وحمالين وحراس ومستخدمين لقضاء حاجات الزبناء وعربات لنقل الأمتعة وسائقين ... الخ؛
- مستودع للأمتعة بالقرب من بهو الاستقبال يتم الدخول إليه سواء من داخل الفندق أو من خارجه ، ويجب أن يتم نقل الأمتعة إلى الغرف عن طريق سلالم أو مصاعد الخدمة ؛
- مقسم هاتفي في مكان مستقل؛

- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ويكون عددها كافيا وأجهزة هواتف نقالة (من النوع الجوال)؛
- مصلحة المخالصات تقوم بالصرف ؛
- كتابة رهن إشارة الزبناء (مركز أعمال)؛
- مركز تجاري (محلات تجارية ، أكشاك، قاعة للحلاقة ...) ؛
- مستودعات قرب القاعات المشتركة وفي الفضاءات المفتوحة للعموم .

ب.2) - المرافق الصحية بالفضاءات المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الفضاءات المشتركة (بهو الاستقبال والمطاعم والملهى الليلي....) مراحيض منفصلة للرجال والنساء ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو صنابير ذات تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (نوافذ أو منافذ للتهوية مزودة بمراوح).

ج) - أماكن السكن :

يجب أن يصل عرض ممرات الطوابق إلى مترين كحد أدنى ، مغطاة ببساط ضد الحريق أو بزريرية من النوع الممتاز المضاد للحريق أو تغطية أرضية من نوع متميز(زليج ، رخام أو فسيفساء فاخرةالخ) .
يجب أن تكون الممرات والمسالك التي توجد خارج الغرف مضاءة 24 ساعة على 24 ساعة بالضوء الطبيعي أو الاصطناعي أو هما معا .

يجب أن تتوفر الطوابق على غرف للخدمة مجهزة تجهيزا كاملا ومزودة برافعات للأحمال و مساعد الخدمة كما يجب أن يتوفر كل طابق على آلة خاصة بتلميع الأحذية بالقرب من المصاعد.
يجب أن تكون الغرف والأجنحة والشقق مجهزة بتجهيزات فاخرة و مزينة وتتوفر على جهاز لتكييف الهواء بارد وساخن وكذلك على جهاز تلفاز و (حلقة مقفلة وقناة فيديو...) وأن يحتوي على ثلاجة صغيرة . و يجب أن تسمح مساحة

الغرف باستعمال كافة الأجهزة والأثاث في ظروف تضمن حرية التحرك والسلامة الشاملة.

يجب أن تصل المساحة الداخلية للغرف (دون احتساب مكان تعليق الملابس والدهليز والحمام) إلى 12 مترا مربعا على الأقل بالنسبة للغرف بسرير واحد و 16 مترا مربعا على الأقل بالنسبة للغرف بسريرين. ويجب أن تجهز الغرف بأسرة من الحجم الكبير .

يجب أن تجهز الغرف والأجنحة والشقق بالفندق المصنف في درجة " 5* نجوم" والموجود في الوسط الحضري بزجاج مزدوج على مستوى النوافذ وذلك لمواجهة كافة أنواع الضجيج. يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

*** يجب أن تضم جميع الغرف :**

- مدخلا يستعمل لتعليق الملابس يصل عرضه إلى 1,25 مترا كحد أدنى؛
- حماما كاملا به حوض الإغتسال تبلغ مساحته 7,5 أمتار مربعة يشتمل على تجهيز و على تغليف من النوع الممتاز؛
- مرحاضا مستقلا .

1.ج. تجهيز الغرف :

يجب أن تشتمل الغرف على :

- أفرشة وأغطية من النوع الجيد جدا وذات حجم جد مريح (2 أمتار x 1,90)؛
- جهاز مبدل للضوء في رأس السرير؛
- طاولتين محاذيتين لرأس السرير؛
- مصباحين محاذيين لرأس السرير أو مصباحين جدرانين من النوع الممتاز؛
- منضدة للزينة بها أدراج ومقعد ؛
- مكتب مع لوازم الكتابة ؛

- مقعد وكرسي بذراعين لكل نزيل (حسب عدد النزلاء بالغرفة)؛
- طاولة ؛
- حامل للأمتعة ؛

- وسيلة للتعتيم من الداخل والخارج في حالة ما إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على ستائر خشبية ومغالق للشبابيك؛
- جهاز للهاتف لكل غرفة مع خط مباشر للاتصال خارج الفندق ؛
- جهاز تلفاز؛
- خزانة خاصة بالغرفة ؛
- تغطية أرضية من الرخام أو الخشب أو موكيت أو زربية من النوع الممتاز ؛
- ثلاجة صغيرة مبردة ؛
- أثاث للشرفة مع مقعد لكل نزيل .

ج.2) - الأجنحة والشقق :

- يجب أن تصل نسبة الأجنحة والشقق على الأقل إلى 10% من مجموع الطاقة الإجمالية لعدد الغرف، ويجب أن تتوفر، بالإضافة إلى الأثاث، على :
- قاعة أو قاعات خاصة لا تقل مساحتها على 12 مترا مربعا ؛
- أثاث فاخر ؛
- جهاز هاتف إضافي متصل بفاكس وبوسائل الاتصال بالانترنت؛
- جهاز تلفاز إضافي .

ج.3) - وسائل الراحة بالمرافق الصحية :

- يجب أن تحتوي الحمامات على تجهيزات فاخرة ولوازم الحمام من النوع الممتاز ومجفف الشعر وستار أو حاجز متحرك ووسائل مانعة للإنزلاق بحوض الاغتسال ومقبض للسلامة ومستحضرات الحمام من النوع الرفيع وقمصان الحمام وجهاز هاتفي إضافي وصندوق للنفايات...إلخ.

- يجب أن تزود الأجهزة الكهربائية بمانع لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء وتغطيتها.

يجب على الفندق المصنف في درجة " 5 نجوم " أن يشتمل على مطعمين فاخرين. ويجب أن يكون الأثاث والتجهيز والتزيين من النوع الرفيع. ويجب أن تحتسب مساحة المطاعم على أساس 1,50 مترا مربعا لكل مقعد ، بحيث يجب أن يتمكن 80% من النزلاء من تناول وجباتهم في وقت واحد. ويجب أن تهيأ إحدى القاعات حسب الطابع المعماري المغربي وأن تسمح بتقديم اختيار كبير من الأكلات الوطنية بالإضافة إلى مطعم مختص بتقديم الأكلات الدولية .

يجب أن تتوفر المطاعم على :

- عدد كاف من المنضدات الصغيرة المتحركة والثابتة ؛
- جهاز تكييف بارد وساخن؛
- أدوات للعمل من النوع الرفيع وتتضمن :
- * لوازم الطاولات من النوع الرفيع (أقمشة لتغليف الطاولات و مفارش كبيرة وصغيرة وفوط...إلخ) ؛
- * أواني زجاجية من البلور وأواني فضية من النوع الرفيع ؛
- * طقم مائدة من الخزف من النوع الرفيع.

يجب أيضا أن يتوفر الفندق المصنف في درجة " 5 نجوم " على:

- مطعم صغير لتناول الأكلات السريعة بمحاذاته غرفة للخدمة؛
- مرفق تقديم خدمة الوجبات بالغرف مجهز تجهيزا كاملا لتقديم الخدمة ليلا ونهارا
- (عربات وأغطية للصحون وقوائم المأكولات ...إلخ) ؛
- بيانو – بار أو أكثر ذو طابع جد فاخر يشتمل على غرفة للخدمة مجهزة بكل ما يلزم؛
- مطعم للفطور معد بطريقة فاخرة يقدم وجبات فطور جيدة للزبناء المقيمين .

هـ)- المطابخ وملحقاتها :

- يجب أن تتوفر المؤسسة على مطبخين على الأقل من بينها مطبخ تقليدي مغربي. و يجب أن تكون مساحة المطابخ موازية لطاقة المطاعم .
- ويتكون مستخدمو المطبخ من رئيس المطبخ ورئيس فرقة الطباخين وطباخين وغاسلي الأواني ... ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة الخاصة بالجسم وبالهندام .
- يجب أن يتم تصميم و ترتيب المطابخ على أساس احترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية.

هـ.1) - الأماكن :

يجب تهيئ الأماكن بكيفية تمكن تنظيفها بسهولة ويجب أن تكون أرضية المطابخ مغطاة ببلاط ضد الإنزلاق ؛
يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سياج وغطاء ؛
يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة؛
يجب أن تكون المطابخ مزودة بجهاز لتصريف المياه الراسية ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة ؛
يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار ؛
يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سياج ضد الحشرات .

هـ.2) - التجهيزات :

يجب أن تتوفر المطابخ على:

- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain- marie) ومشواة وطناجر ولوازم الطبخ وطاولات العمل من المعدن ضد الصدأ وأفران ومقالي...؛
- مكان لوضع الوجبات الجاهزة وفرن للتجفيف وطاولات ساخنة ؛
- جهاز آلي ووظيفي لإمتصاص البخار ؛
- باب خفاق ذو مدخل مزدوج نحو المطبخ ؛
- مكان لتحضير المأكولات الباردة ؛
- مكان مكيف لتحضير الأسماك يتوفر على جهاز للتجميد وثلاجة وأدوات العمل. كما يجب أن يتوفر على حوض لغسل الأيدي مزود بجهاز تحكم غير يدوي ومجهز بمستحضرات النظافة ؛
- مكان مكيف لتحضير اللحوم مزود بغرفة تبريد وثلاجة كبيرة وجهاز للتجميد وأدوات العمل، كما يجب أن يتوفر على حوض لغسل الأيدي مزود بجهاز تحكم غير يدوي ومجهز بمستحضرات النظافة ويجب أن يكون مهوى بقدر كاف؛
- مكان لتحضير الخضر مع أدوات العمل الضرورية ؛
- مكان منفصل لإعداد الحلويات مجهز بكل ما يلزم ومهوى ومزود بجهاز تكييف؛
- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة. ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وصدرية واقية من البرودة ويمنع كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية ؛

- حوض لغسل الطناجر ولوازم الطبخ يمكن معزول مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم ، ويحتوي على رفوف لوضع الأواني أو جهاز متحرك للتجفيف؛
- مكان معزول مخصص لحوض غسل الأواني ويمكن عزله عن بقية أماكن العمل بفارق كاف أو حاجز صلب بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين؛

- حوض لغسل الخضر والفواكه؛

- قبو الخمور للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الوصول ؛
- مقتصدية تتكون من مكانين متميزين يتوفران على تهوية كافية، يخصص أحدهما لتخزين المواد الغذائية والآخر لمواد الصيانة ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخلط) ؛

- أسطل النفايات يجب أن تكون مزودة بنظام تحكم بالأرجل و سهولة التنظيف ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل ؛

- يجب أن تزود أحواض غسل الأيدي بنظام تحكم بالأرجل يوضع قرب أماكن العمل. و يجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وموزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي ومنشفات ذات استعمال واحد.

و)- تجهيزات المرافق :

و1)- مغسل وموضع الملابس :

يجب أن يكون هذا المرفق مجهزة بما فيه الكفاية ومزودا بنظام تهوية طبيعي أو آلي أو هما معا ويجب أن يحتوي على التجهيزات التالية : آلات للتصبين و آلات عصر الغسيل و آلات للتسريح و أحواض للغسيل و آلات للتجفيف وعربات نقل الغسيل يتناسب عددها وطاقة الغسيل التي تستطيع المؤسسة القيام به وآلة للخياطة ، كما يجب أن يحتوي كذلك على مكان لتخزين الغسيل بصفة كافية باحتساب 3 أصناف لكل غرفة على الأقل (الأغطية والملايات والوسادات). بالإضافة إلى هذا يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف بالجاف وكى الملابس لفائدة الزبناء (24 ساعة /24 ساعة) .

و2.- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال وللنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل كذلك على غرف نوم جماعية أو فردية.

كما يجب أن تتوفر على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير تسمح بخلط الماء الساخن والبارد وموزعي الصابون السائل المضاد للجراثيم دائمي الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

ز.- الخدمات والمستخدمون :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في درجة "5*نجوم" على 0,9 مستخدم كحد أدنى لكل غرفة .

يجب أن تكون نسبة 45% من عدد المستخدمين من ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي مدرسة فندقية، والنسبة الباقية يجب أن تثبت تكويننا و تدريبا ملائمين . وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل .

و على المستخدمين الذين لهم اتصال مباشر بالزبناء أن يكونوا مؤهلين وذوي أخلاق مثالية وأن يرتدوا زيا مهنيا لائقا .

ز.-1 الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية أن يكونوا حاصلين على :

- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع إدارة الفنادق) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مدير لمؤسسة مصنفة في درجة "4*نجوم" لمدة سنتين، أو يكون قد شغل لمدة 5 سنوات على الأقل، منصب مسؤولية لدى مؤسسة من نفس المستوى؛

- وإما على شهادة تقني في الفندقية ويكون قد شغل منصب مدير في مؤسسة مصنفة في درجة "4 نجوم" لمدة لا تقل على 4 سنوات أو إثبات تجربة في

العمل لمدة 10 سنوات على الأقل كمسؤول قطاع في فندق من نفس الصنف أو في فندق من درجة "4 نجوم".

ز.2)- الاستقبال والحراسة :

يجب أن يكون رئيس ومستخدمو الإستقبال والحارس مؤهلين وأن يرتدوا باستمرار زيا مهنيا وأن يتكلموا، بالإضافة إلى اللغة العربية ،اللغتين الفرنسية والإنجليزية ولغة أجنبية أخرى .

-27-

ز.3)- الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدم الغرف أو هما معا .و يجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . كما يجب أن تتوفر كل غرفة للخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.

ز.4)- المطاعم :

يقوم بالخدمة في قاعات المطاعم مستخدمون مؤهلون يتكونون من مدير الإطعام يساعده رؤساء النادل باحتساب رئيس نادل لكل 70 مقعدا ورئيس فريق ومستخدم لكل 30 مقعدا .
و يجب أن يتكلم مدير الإطعام و رئيس النادل و رؤساء الفرق و السقاة بالحنات, زيادة على اللغة العربية , لغتين أجنبيتين على الأقل, من بينهما الإنجليزية.

يجب أن تقدم المطاعم ما يلي :

- قائمة أولى مكتوبة بالعربية والإنجليزية والفرنسية متضمنة بيان أكلات متنوعة من الطبخ الوطني والدولي ؛
- قائمة ثانية تتضمن بيان المشروبات ؛
- قائمة خاصة بالأكلة اليومية تسمح باختيار ثلاثة أنواع على الأقل من مجموعة من الأكلات .

ز.5)- التشييط : (*1)

يجب أن يشتمل الفندق المصنف في درجة "5 نجوم"، حسب المنطقة المقام فيها وحاجيات الزبناء ، على تجهيز كامل لكل نشاط ترفيهي ورياضي ولاسيما على مسبح دافئ مع مسبح صغير للأطفال و ملاعب رياضية أ وملعب للتدريب على

الكولف وحديقة مظلة بها فضاء لألعاب الأطفال و ألعاب(شطرنج ودومينو...) وقاعات للعب الورق وملهى ليلي ... إلخ .

ز.6-) الخدمة الليلية :

يجب القيام بمداومة ليلية على مستوى خدمات الاستقبال و مقسم الهاتف والطوابق والخدمة التقنية .

(1*) يمكن تحديده بالنسبة للفنادق المصنفة في درجة "5* نجوم" الموجودة في المدار الحضري في أنشطة أقل ازعاجا شريطة التقيد بالشروط المرتبطة بالفضاء والمساحة .

-28-

ز.7-) خدمة الهاتف :

يجب توفير خدمة الهاتف على مدار 24 ساعة من قبل مستخدمين يتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية اللغتين الفرنسية والإنجليزية على الأقل .

ن-) أحكام متنوعة:

يجب أن يشتمل الفندق المصنف في درجة "5* نجوم" على :

- مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب مداوم متعاقد . وهذه المصلحة تحتوي على غرفة تمريض تسييرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الاستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (ملفات طبية محينة) ؛
- كتيبات تتضمن معلومات حول المؤسسة وموقعها ومنطقة تواجدها، والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء بالاستقبال ؛
- غرف خاصة بمرافقي أفواج السياح مجهزة خصيصا لذلك (1*) ؛
- لائحة للأسعار تعلق وجوبا بمصلحة الاستقبال وبالغرف ؛
- دفتر الشكايات الذي يجب أن يوضع رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال ؛
- قاعة أو قاعات متعددة الاستعمال تتوفر على تجهيزات كاملة لعقد الندوات والمؤتمرات والولائم... إلخ ؛
- حمام و" سونة" ومكان للرياضة ؛
- جهاز تكييف ساخن وبارد يوضع في جميع الأماكن المشتركة (المطاعم والحانة والقاعات والاستقبال والبهو إلخ) ،
- مساعد مكيفة ومزودة بجهاز للاستغاثة في حالة الطوارئ؛

- معلم سباحة معترف به والذي يجب أن يكون حاضرا باستمرار بكل مسبح وكذا بالشاطئ الخاص بالفندق في حالة تواجده على الشاطئ؛
- مصلحة للصيانة يسيرها مدير تقني وذلك لضمان السير الجيد والمستمر لكل المرافق ولكل التجهيزات. ويجب أن تشمل هذه المصلحة أيضا على ورشة ومخزن الأجهزة الضرورية (قطع غيار، ومعدات مختلفة للتفكيك والإصلاح) .

ح)- السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ؛
يجب أن يكون البهو وقاعات المطاعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

(*1) - غرف اختيارية في حالة وجود مشاكل تقنية مبررة ومتعلقة بالفضاء والمساحة.

- 29 -

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ،
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي وخزان للماء ؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (صنابير خاصة لإطفاء الحريق (R I A) وحنفيات الحريق وأجهزة إطفاء الحريق ومنها أجهزة ذات إنطلاق تلقائي في المكان الخاص بجهاز تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ... إلخ) ؛
يجب على كل التجهيزات التقنية ولاسيما الخاصة بالتكييف وتسخين الماء أن تكون مطابقة لمعايير السلامة المنصوص عليها في القانون الجاري به العمل .

ط)- النظافة والبيئة :

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل، ويجب أن تتوفر على :

- خدمة للنظافة تسير من طرف متخصص صحي للسهر على احترام شروط النظافة والقيام بكل أنواع المراقبة الصحية بالمؤسسة ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة ؛
- جهاز للمعالجة المستمرة لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛

- غرفة لحفظ النفايات مزلجة ومبردة ولها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة ، كما يجب أن يكون هذا المكان مسيرا بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن ؛

- يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها كما يجب أن تدون عملية المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الطلب؛

- يتعين على المؤسسة أن تقوم بصيانة الفضاءات الخضراء .

-30-

4)- الفنادق المصنفة في درجة " 4 * نجوم":

أ)- الشروط العامة :

الفندق المصنف في درجة " 4 * نجوم" هو مؤسسة تتميز بمستواها الرفيع وتجهيزاتها ومنشأتها المريحة. ويجب أن يكون مستقلا عن البنايات الأخرى أو عن جزء منها وأن يتوفر على :

- مدخل مستقل و فسيح و مضاء ومميز عن مدخل الخدمة ، ومحمي من تقلبات الطقس وذو طابع رفيع؛

- مستودع وموقف للسيارات(1*) مغطى يوفر موضعا لكل 05 غرف ويتضمن فضاء لوقوف الحافلات؛

- مواد البناء والمرافق والتجهيزات والأثاث يجب أن تكون من النوع الرفيع؛

- الأجنحة والشقق والغرف للفندق الموجود في الوسط الحضري يجب أن تجهز بزجاج مزدوج على مستوى النوافذ تقاديا للضجيج.

يجب أن تؤخذ كل التدابير التقنية لضمان عزل حراري وصوتي على مستوى جميع أماكن وملحقات المؤسسة ولاسيما على مستوى الغرف.

ب) - الأروقة والقاعات أو بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الاستقبال و القاعات مهيأة ومزينة بكيفية مريحة وتتسم إحداها بالطابع الهندسي المغربي. و يجب أن يتم قياس مساحتها على أساس 1,50مترا مربعا لكل غرفة، غير أنه يمكن حصرها في 150 متر مربع إذا ما اقتضت الشروط التقنية ذلك.

يجب أن يشتمل بهو الاستقبال كذلك على :

- طاولات صغيرة أو طاولات للكتابة أو هما معا؛
- تغطية أرضية متميزة أو زربية أو موكيت ضد الحريق ومن نوع جيد.

ب.1)- يجب أن يكون بهو الإستقبال مهيأ ومقسما ومزينا وأن يشتمل على المرافق التالية :

- مكتب الاستقبال ؛
- مصلحة المخالصات تقوم بالصراف؛
- مصلحة للحراسة مستقلة؛
- مستودع للأمتعة يتم الدخول إليه من الخارج ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ويكون عددها كافيا؛

(*1) ماعدا الإستثناء الممنوح من وزارة السياحة يمكن لموقف السيارات، و في حالة مشاكل تقنية، أن يعوض بالأماكن المخصصة لوقوف السيارات و الحافلات أمام الفندق بالنسبة للمؤسسات الموجودة في المدار الحضري.

-31-

- مقسم هاتفي في مكان مستقل ؛
- كشك و دكان؛
- قاعة للحلاقة(*1) ؛
- قاعة مزودة بتلفاز.

ب.2)- مرافق صحية بالأماكن المشتركة:(بهوالإستقبال و المطعم والملهى الليلي...):

يجب أن تعد في مختلف الأماكن وبالقرب من القاعات المشتركة مراحيض منفصلة للرجال وللنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية :
مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من الميولات ومغاسل مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وموزعي الصابون السائل ومعطرات للهواء وصناديق للنفايات وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

ج) - أماكن السكن :

يجب أن يصل عرض ممرات الطوابق إلى 1,50 مترا ، مغطاة بزرابي أو موكيت أو تغطية أرضية من نوع خاص (زليج أو فسيفساء من النوع الجيد أو حجر من الجير....الخ).

يجب أن تتوفر الطوابق على غرف للخدمة مجهزة تجهيزا كاملا ومزودة برافع للأحمال وبمصعد للخدمة.

يجب أن تمتاز الغرف والأجنحة والشقق بتجهيزاتها وأثاثها من النوع الجيد والمريح . ويجب أن تكون مزينة وتتوفر على جهاز لتكييف الهواء بارد وساخن وكذلك على جهاز تلافاز و ثلاجة صغيرة. ويجب أن تسمح مساحتها باستعمال كافة الأجهزة والأثاث في ظروف تضمن حرية التحرك والسلامة .

يجب أن تصل مساحة الغرف (دون احتساب مكان تعليق الملابس والدهليز والحمام) إلى 11 مترا مربعا على الأقل بالنسبة للغرف بسرير واحد و15مترا مربعا على الأقل بالنسبة للغرف بسريرين ويجب أن تجهز الغرف بأسرة مريحة.

يجب أن تكون الممرات والأماكن التي توجد خارج الغرف مضاءة 24 ساعة/24 ساعة بالضوء الطبيعي أو الاصطناعي.
يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

(*1) اذا كانت الشروط التقنية تسمح بذلك.

-32-

*** يجب أن تضم جميع الغرف :**

- مدخلا يستعمل لتعليق الملابس لا يقل عرضه عن 1,25 مترا، وعند عدم وجوده دولا ب لترتيب الملابس وآخر لتعليقها.

- حماما كاملا به حوض الإغتسال تبلغ مساحته 6 أمتار مربعة يشتمل على تجهيز ولوازم الاغتسال ومستحضرات الحمام وتغليف حائطي وأرضي من النوع الجيد؛

- مرحاض مستقل مهوى ومزود بغطاء ومكنسة .

ج.1)- تجهيز الغرف :

يجب أن يشتمل الأثاث على :

- أفرشة و أغطية من النوع الجيد جدا وذات حجم مريح؛
- جهاز مبدل للضوء في رأس السرير ؛
- طاولتين محاذيتين لرأس السرير ؛
- مصباحين محاذيين لرأس السرير أو مصباحين جدرانين من النوع الممتاز؛

- منضدة للزينة بها أدراج ومقعد ؛
- مكتب مع لوازم الكتابة ؛
- مقعد وكرسي بذراعين لكل نزيل ؛
- طاولة؛
- حامل للأمتعة ؛
- جهاز تلفاز ؛
- جهاز للهاتف يضمن الاتصال المباشر بخارج الفندق ؛
- موكيت أو زربية من النوع الرفيع ؛
- وسيلة للتعتيم وستائر للنوافذ الزجاجية في حالة ما إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على ستائر خشبية أو مغالق للشبابيك؛
- ثلاجة صغيرة ؛
- أثاث للشرفة مع مقعد لكل نزيل ؛
- صندوق للنفايات .

ج.2)- الأجنحة والشقق :

يجب أن تصل نسبة الأجنحة أو الشقق على الأقل إلى 6% من مجموع الطاقة الإجمالية لعدد الغرف، ويجب أن تتوفر على :

- قاعة خصوصية تصل مساحتها إلى 10 أمتار مربعة كحد أدنى ؛
- أثاث من النوع الجيد ؛
- جهاز تلفاز وهاتف إضافيين ؛
- مرحاض إضافي.

ج.3)- وسائل الراحة بالمرافق الصحية :

يجب أن تحتوي كل الحمامات على تجهيزات صحية و لوازم الاستحمام ومستحضرات الحمام من النوع الجيد ولاسيما حوض الاغتسال مزود بستار أو حاجز متحرك ومقبض للسلامة ووسائل مانعة للإنزلاق.

يجب أن تزود الأجهزة الكهربائية بمانع لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء وتغطيتها.

د)- المطعم :

يجب أن يبرز طابعا مريحا سواء على مستوى التهيئة والتجهيز. و تحسب مساحة المطعم على أساس 1,50 مترا مربعا لكل مقعد ، بحيث يجب أن يتمكن 70% من الزبناء من تناول وجباتهم في وقت واحد .

يجب أن يتوفر المطعم على :

- عدد كاف من المنضدات الصغيرة المتحركة والثابتة ؛
- جهاز للتهوية بارد وساخن؛
- أدوات للعمل من النوع الجيد وتتضمن : لوازم الطاولات (أقمشة لتغليف الطاولات ومفارش كبيرة وصغيرة وفوط من القماش...)، وأواني زجاجية وملاعق وشوكات وسكاكين وطقم مائدة من الخزف الجيد جدا.

يجب أن تقدم المطاعم :

- قائمة أولى مكتوبة بالعربية والإنجليزية والفرنسية تتضمن بيان أكلات متنوعة من الطبخ الوطني والدولي؛
- قائمة ثانية تتضمن بيان المشروبات؛
- قائمة خاصة بالأكلة اليومية تسمح باختيار ثلاثة أنواع على الأقل من مجموعة من الأكلات(*1).

يجب أيضا أن تتوفر المؤسسة على :

- مطعم صغير لتناول الأكلات السريعة بمحاذاته غرفة للخدمة مجهزة للطبخ السريع بجانب المسبح أو في مكان مستقل(*2) ؛
- مرفق إجباري لتقديم الوجبات بالغرف للزبناء بكيفية سريعة ليلا ونهارا؛

(*1) اختياري

(*2) ما عدا الإستثناء الممنوح من وزارة السياحة وفي حالة مشكل مبرر يتعلق بالفضاء، فان المطعم الصغير والمسبح يصبحان اختياريين بالنسبة للفنادق الموجودة في المدار الحضري.

- بيانو – بار ذو طابع مريح يشتمل على غرفة للخدمة
مجهزة بالماء الساخن ودواليب للترتيب؛
- مطعم الفطور معد بطريقة جيدة يقدم وجبات فطور جيدة
للزبناء المقيمين بالفندق .

هـ) المطبخ وملحقاته :

يجب أن يصمم المطبخ وأن يجهز بطريقة تمكن من ضمان خدمة سريعة وجيدة. ويجب أن تكون مساحته موازية لطاقة المطعم ويجب أن يتكون مستخدمو المطبخ من رئيس المطبخ ورئيس فريق الطباخين وطباخين وغاسلي الأواني ... ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء تعلق الأمر بالجسم أو بالهندام .
يجب أن يتم تصميم المطبخ وترتيبه على أساس احترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية.

هـ.1) - الأماكن :

يجب أن تهيأ الأماكن بكيفية تمكن تنظيفها بسهولة ؛
يجب أن تكون أرضية المطبخ مغطاة ببلاط ضد الإنزلاق ؛
يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سجاج وغطاء؛
يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة؛
يجب أن يكون المطبخ مزوداً بجهاز لتصريف المياه الراكبة ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة ؛
يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار؛
يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سجاج ضد الحشرات .

هـ.2) - التجهيزات :

يجب أن يتوفر المطبخ على :

- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain- marie) ومشواة وطاولة التسخين وطناجر ومعدات العمل وطاولات من معدن ضد الصدأ وأفران ومقالي؛
- مكان لوضع الوجبات الجاهزة و فرن للتجفيف وطاولات ساخنة ؛

- جهاز آلي ووظيفي لامتصاص البخار ؛
- باب خفاق ذو مدخل مزدوج نحو المطبخ ؛

-35-

- مكان لتحضير المأكولات الباردة ؛
- مكان مكيف لتحضير الأسماك يتوفر على جهاز للتجميد وثلاجة وأدوات العمل. كما يجب أن يجهز بحوض لغسل الأيدي يتوفر على جهاز تحكم غير يدوي مزود بمستحضرات النظافة ؛
- مكان مكيف لتحضير اللحوم مزود بغرفة تبريد وثلاجة كبيرة وجهاز للتجميد وأدوات العمل. كما يجب أن يجهز بحوض لغسل الأيدي يتوفر على جهاز تحكم غير يدوي مزود بمستحضرات النظافة ويجب أن يكون مهوى جيدا ؛
- مكان لتحضير الخضر مع أدوات العمل الضرورية ؛
- مكان منزول لإعداد الحلويات مجهز بكل ما يلزم ومكيف؛
- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبتات للحرارة وعلامات مضيئة. ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وصدريّة واقية من البرودة . ويمنع منعاً كلياً استعمال الرفوف والصناديق الخشبية وفي حالة عدم وجود عدد كاف من غرف التبريد، يمكن تخزين مختلف أصناف المواد الغذائية في نفس غرفة التبريد ولكن في مواضع مختلفة؛
- حوض مستقل لغسل الأواني مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم ، ويحتوي على رفوف لوضع الأواني أو على جهاز متحرك للتجفيف؛
- مكان معزول خاص بغسل الأواني ويمكن عزله عن بقية أماكن العمل بفارق كاف أو بحاجز صلب بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين ؛
- حوض لغسل الخضر والفواكه؛
- قبو الخمور للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الوصول ؛
- مقتصدية تتكون من مكانين متميزين مكيفين يخصص أحدهما لتخزين المواد الغذائية والآخر لمواد الصيانة. ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخلط)؛
- أسطل النفايات يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل و سهولة التنظيف و مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل ؛
- يجب تزويد مغاسل الأيدي بنظام تحكم بالأرجل يوضع قرب أماكن العمل. ويجب أن تكون مجهزة بصنابير خلط الماء الساخن والبارد وموزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أوفوط ذات استعمال واحد.

(و) - تجهيزات الخدمة :

(1) - مغسل وموضع الملابس :

- يجب أن يتوفر الفندق المصنف في أربع نجوم على مغسل وموضع للملابس مجهز بما فيه الكفاية ومزود بنظام تهوية طبيعي أو آلي أو هما معا ويجب أن يحتوي على التجهيزات التالية : آلات للتصيين و آلات عصر الغسيل و آلات للتسريح و أحواض للغسيل و آلات التجفيف و عربات نقل الغسيل يتناسب عددها وطاقة الغسيل

التي تستطيع المؤسسة القيام به وآلة للخياطة، وكذلك على مكان لتخزين غسيل كاف بنسبة 03 أصناف على الأقل لكل غرفة. بالإضافة إلى ذلك يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف بالجاف وكي الملابس لفائدة الزبناء (24 ساعة /24 ساعة) .

و.2- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال وللنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال وللنساء مزودة بدواليب فردية. ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل كذلك على غرف نوم جماعية أو فردية.

يجب أن تتوفر هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير تسمح بخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

ز. - الخدمات والمستخدمون :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في درجة "4* نجوم" على الأقل على 0,7 مستخدم لكل غرفة . يجب أن تكون 35% من عدد المستخدمين من خريجي إحدى المدارس الفندقية . كما يجب أن تثبت النسبة الباقية تأهيلا أو تدريبا ملائما . وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقانون الجاري به العمل.
المستخدمون الذين لهم إتصال مباشر بالزبناء يجب أن يكونوا مؤهلين وذوي أخلاق مثالية.

ز.1- الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية أن يكونوا حاصلين على :

- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع إدارة الفنادق) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مدير لمؤسسة فندقية مصنفة في درجة " 3*نجوم" لمدة سنتين على الأقل أو أن يكون قد شغل لمدة 5 سنوات على الأقل منصب مسؤولية لدى مؤسسة من نفس المستوى .
- وإما على شهادة تقني في الفندقية ويكون قد شغل منصب مدير في مؤسسة مصنفة في درجة "3*نجوم" لمدة لا تقل على 6 سنوات أو إثبات تجربة في العمل لمدة 10 سنوات على الأقل كمسؤول قسم في فندق من نفس الصنف أو في فندق من درجة ثلاث نجوم .

-37-

ز. 2) - الاستقبال والحراسة :

يجب أن يكون رئيس ومستخدمو الاستقبال والحارس مؤهلين وأن يرتدوا باستمرار زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا، بالإضافة إلى اللغة العربية ،اللغتين الفرنسية والإنجليزية و لغة أجنبية أخرى .

ز. 3) - الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدام الغرف أو هما معا. و يجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق. كما يجب أن تتوفر كل غرفة للخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.

ز. 4) - المطعم :

يشرف على الخدمة في المطعم مدير يساعده رئيس النادل و مستخدمون مؤهلون بنسبة رئيس نادل لكل 80 مقعدا، و رئيس فريق الطباخين و مستخدم لكل 40 مقعدا.

و يجب أن يتكلم مدير الإطعام و رئيس النادل و رؤساء الفرق و السقاة ، زيادة على اللغة العربية، لغتين أجنبيتين على الأقل، من بينهما الإنجليزية.

ز. 5) - التنشيط : (*1)

يجب أن يشتمل الفندق المصنف في درجة "4*نجوم"، حسب المنطقة المقام فيها وحاجيات الزبناء ، على تجهيز كامل لكل نشاط ترفيهي ولاسيما على

مسبح ومسبح صغير للأطفال و ملاعب رياضية وألعاب (شطرنج ودومينو...) وقاعة للعب الورق وملهى ليلي.

ز. 6) - الخدمة الليلية :

يجب القيام بمداومة ليلية على مستوى خدمات الاستقبال ومقسم الهاتف و الطوابق والخدمة التقنية .

(1*)- إذا وجد الفندق في المدار الحضري، يجب أن توفر المؤسسة لزبائنها أنشطة ترفيهية [ملهى ليلي وحمام البخار { سونة} وقاعة للرياضة].

... / ...

-38-

ز. 7) - خدمة الهاتف :

يجب توفير خدمة الهاتف بصورة دائمة من قبل مستخدمين يتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية اللغتين الفرنسية والإنجليزية على الأقل .

ن) - أحكام متنوعة:

- * تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال وبالغرف إجباري ؛
- * وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال
- * مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب مداوم و متعاقد . وهذه المصلحة تحتوي على غرفة تمريض تسيرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الإستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (ملفات طبية محينة) ؛
- * تخصيص لباس لائق لجميع المستخدمين وخصوصا الذين لهم إتصال مباشر بالزبناء،
- * جهاز تكييف ساخن وبارد يوضع في جميع الأماكن المشتركة (المطعم والحانة والقاعات والإستقبال والبهو إلخ) ؛

* مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد والمستمر لكل المرافق ولكل التجهيزات . ويجب أن تشمل هذه المصلحة أيضا على ورشة ومخزن للأجهزة الضرورية (قطع غيار ومعدات مختلفة للتفكيك والإصلاح) .

ن.1- السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ.
يجب أن يكون البهو وقاعة المطعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرين على أجهزة إخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذي انطلاق تلقائي وخزان للماء ؛

- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، والتي يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة والتي يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق والتي يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (صنادير خاصة لإطفاء الحريق (RIA) و حنفيات الحريق وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات إنطلاق تلقائي في المكان الخاص بجهاز تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ... إلخ) ؛

يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية ولاسيما تلك الخاصة بالتكييف وتسخين الماء مطابقة لمعايير السلامة المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

ن.2) - النظافة والبيئة :

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل،
ويجب أن تتوفر على :

- مصلحة للنظافة تسير من طرف متخصص صحي ، للسهر على احترام شروط

النظافة والقيام بكل أنواع المراقبة الصحية بالمؤسسة. ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم كدليل لهيئات المراقبة عند الحاجة ؛
- جهاز للمعالجة المنتظمة في عين المكان لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛

- غرفة لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة ، لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة. كما يجب أن يكون هذا المكان مسيرا بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يسبب تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والمرافق ؛
يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن يدون ذلك في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة؛

يتعين على المؤسسة أن تقوم أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء .

.

.

.

.

.

.

-40-

5) - الفنادق المصنفة في درجة "3 * نجوم" :

أ) - الشروط العامة :

الفندق المصنف في درجة "3* نجوم " هو مؤسسة يجب أن تكون مستقلة بذاتها بالنسبة للبنايات الأخرى أو جزء منها ويجب أن يشتمل على:
- مدخل مستقل و مضاء ومميز عن مدخل الخدمة ، ومحمي من تقلبات الطقس؛

- موقف للسيارات بالقرب من الفندق أو مستودع يوفر موزعا لكل ست غرف ويشتمل على فضاء لوقوف الحافلات (*1)؛
- مصعد ذو طاقة كافية إذا كان الفندق يشتمل على أكثر من ثلاثة طوابق؛
- يجب أن تؤخذ كل التدابير التقنية لضمان عزل حراري وصوتي على مستوى جميع أماكن وملحقات المؤسسة ولاسيما على مستوى الغرف .

ب)- الأروقة والقاعة وبهو الاستقبال :

- يجب أن يوفر البهو وقاعة الاستقبال شروطا جيدة للراحة ويجب أن تكون الكراسي و الأرائك و الطاولات الصغيرة أو المكاتب من النوع الجيد ويجب أن يناسب عددها الطاقة الايوائية للفندق.
- يجب أن يتم قياس مساحة بهو الاستقبال والقاعة على أساس متر مربع للغرفة و يمكن حصرها في 80 مترا مربعا إذا كانت الشروط التقنية لا تسمح بذلك .

يجب أن يشتمل بهو الاستقبال على :

- تغطية أرضية خاصة : زليج أو فسيفساء أو زربية أو موكيت ؛
- تجهيزات لبث أنغام موسيقية مناسبة يمكن استعمالها أيضا للإعلانات ولتوجيه النداءات.

ب.1)- يجب أن يكون بهو الإستقبال مهيا ومقسما ومزيئا ويجب أن يشتمل على المصالح التالية :

- مكتب للإستقبال وللحراسة ؛
- مستودع للأمتعة بمكان مستقل؛
- خزنة عامة؛
- مقسم هاتفي ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج .

(*1) ما عدا الإستثناء الممنوح من وزارة السياحة يمكن لموقف السيارات، و في حالة مشاكل تقنية، أن يعوض بالأماكن المخصصة لوقوف السيارات و الحافلات أمام الفندق بالنسبة للمؤسسات الموجودة في المدار الحضري/

ب.2)- المرافق الصحية بالأماكن المشتركة:

- يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة وبالقرب من القاعات المشتركة (الإستقبال والمطعم والملهى الليلي ...) مراحيض منفصلة للرجال وللنساء، ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنايبر لخلط

الماء) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفائات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح) .

ج) - أماكن السكن :

يجب أن تكون الغرف مجهزة بأثاث من النوع الجيد و أن تسمح مساحتها باستعمال كافة الأجهزة والأثاث في ظروف تضمن حرية التحرك والسلامة.

يجب أن تصل مساحة الغرف (دون احتساب مكان تعليق الملابس والدهليز والحمام) إلى 11 مترا مربعا بالنسبة للغرف بسرير واحد و14 مترا مربعا بالنسبة للغرف بسريرين و16 مترا مربعا بالنسبة للغرف بثلاث أسرة (25% من الطاقة الإجمالية للغرف يمكن أن تجهز كغرف ذات ثلاث أسرة).

يجب أن تكون الممرات والمسالك مغطاة بزربية أو موكيت من النوع الجيد أو تغطية أرضية خاصة (زليج أو فسيفساء ...) .

يجب أن تتوفر الطوابق على غرف الخدمة مجهزة تجهيزا كاملا ومزودة بمصعد الخدمة، إضافة إلى ذلك يجب تخصيص مرفق صحي لمستخدمي الغرف على مستوى كل غرفة للخدمة في كل طابق.

يجب أن تكون مواد البناء والمرافق والتجهيزات والأثاث من النوع الجيد.

ج.1) - تجهيز الغرف :

يجب أن تضم جميع الغرف :

- حماما كاملا مساحته خمسة أمتار مربعة به حوض الاغتسال وستار وحوض للطهارة (Bidet) وحوض غسل الأيدي مزود بصنبور لخلط الماء، ومرحاض بغطاء ومكنسة ولوازم كافية للاغتسال من النوع الجيد؛
- جهاز تكييف مركزي أو فردي بارد وساخن يجب أن يعد إذا كانت ظروف الطقس تقتضي ذلك.

* يجب أن يشتمل الأثاث والتجهيز على :

- أفرشة وأغطية من النوع الجيد وذات حجم مربع (0,90x0,90م) أو (1,80 x 2م)؛
- طاولتين محاذيتين لرأس السرير؛
- جهاز مبدل للضوء في رأس السرير؛
- مصباحين محاذيين لرأس السرير أو مصباحين جدرانين من النوع الممتاز ؛

- منضدة للزينة بها أدراج ومقعد ؛
- مكتب ؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- دولا ب لتعليق الملابس وأثاث لترتيبها أو أثاث مزدوج الاستعمال؛
- حامل للأمتعة ؛
- ستائر شفافة ووسيلة للتعقيم على مستوى النوافذ في حالة ما إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على ستائر خشبية ومغالق الشبائيك؛
- جهاز هاتف ؛
- سجادات للأسرة عند عدم وجود زربية أو موكيت ؛
- أثاث بالشرفات إذا كانت المؤسسة تتوفر عليها؛
- سلة المهملات .

ج.2) - وسائل الراحة بالمرافق الصحية :

- * حوض غسل الأيدي مزود بإضاءة نيون (Néon)؛
- * حوض الإغتسال مزود بوسيلة مانعة للانزلاق و مقبض
- للسلامة ومكان للرشاش و ستار ولوازم كاملة للإستحمام و
- مشاجب؛

يجب أن تكون الأجهزة الكهربائية مزودة بمانع لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء ويجب أن تتوفر على أغطية .

د) - المطعم :

يجب على الفندق المصنف في درجة "3* نجوم " أن يتضمن مطعما مجهزة تجهيزا كاملا كما يجب أن تتوفر على أثاث من النوع الجيد. و يتم قياس مساحته على أساس متر مربع لكل مقعد ، بحيث يجب أن يتمكن 70% من الزبناء على الأقل من تناول وجباتهم في وقت واحد (*1).

يجب أن تتوفر المطعم على :

- عدد كاف من المنضدات الصغيرة المتحركة والثابتة ؛
- لوازم الطاولات من النوع الجيد (أقمشة لتغليف الطاولات و مفارش كبيرة وصغيرة و فوط من القماش...) ؛

(*1) - اختياري بالنسبة للفنادق المتواجدة في المدار الحضري.

- أواني زجاجية وصحون وملاعق وشوكات وسكاكين من النوع الجيد ؛
- قائمة متنوعة للأكلات تتضمن ثلاثة اختيارات على الأقل بالنسبة لكل مجموعة من الوجبات؛
- جهاز لتكييف الهواء بارد وساخن.

يجب أيضا أن يتوفر الفندق المصنف في درجة "3* نجوم" على :

- مطعم صغير لتناول الأكلات السريعة (1*)؛
- حانة مجهزة بطريقة جيدة بمحاذاتها غرفة للخدمة بها تهوية كافية ومجهزة بأثاث من النوع الجيد؛
- مطعم الفطور.

هـ) - المطبخ :

- إذا كان الفندق يشتمل على مطعم فيجب أن يتوفر على مطبخ تتناسب مساحته وعدد المقاعد.
- يتكون مستخدمو المطبخ من رئيس المطبخ وطباخين وغاسلي الأواني ... ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء تلك المتعلقة بالجسم أو بالملابس .
- يجب أن يسمح تصميم المطبخ وترتيبه بتطبيق المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية.

هـ.1) - الأماكن :

- * يجب أن تهيأ الأماكن بكيفية تمكن من تنظيفها بسهولة ؛
- * يجب أن تكون أرضية المطبخ مزودة ببلاط مانع للإنزلاق وتسربات الماء
- * يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سياتج وغطاء ؛
- * يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة؛
- * يجب أن يكون المطبخ مزودا بجهاز لتصريف المياه الراسبة ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة ؛
- * يجب أن تكون بالأماكن تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار؛
- * يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سياتج ضد الحشرات .

(*1)- ماعدا الإستثناء الممنوح من وزارة السياحة وفي حالة وجود مشاكل مبررة تتعلق بالفضاء، فإن المطعم الصغير يصبح اختياريا بالنسبة للفنادق الموجودة في المدار الحضري.

-44-

هـ.2) - التجهيزات :

يجب أن يتوفر المطبخ على :

- باب خفاق ذي مدخل مزدوج نحو المطبخ (إذا كان المطبخ يوجد في نفس مستوى المطعم) ؛
- مكان للطهي (مواعد) مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain- marie) ومشواة وطناجر ومعدات العمل وطاولات العمل من معدن ضد الصدأ وأفران ومقالي؛
- مكان لوضع الوجبات الجاهزة وطاولات ساخنة؛
- جهاز آلي ووظيفي لإمتصاص البخار ؛
- مكان لتحضير الفواكه و الخضر ؛
- أماكن مميزة لتحضير الأسماك واللحوم مع أدوات العمل؛
- مكان منفصل لإعداد الحلويات مجهز بكل ما يلزم ومكيف (*1)؛
- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة. ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وبصدرية واقية من البرودة ويمنع كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية. وفي حالة عدم وجود غرف كافية للتبريد، يمكن حفظ المواد الغذائية في أماكن معزولة ؛
- حوض لغسل الطناجر ومعدات الطبخ في مكان مستقل مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم ، ويحتوي على رفوف لوضع الأواني او جهاز متحرك للتجفيف؛
- مكان معزول خاص بغسل الأواني ويمكن عزله عن بقية أماكن العمل بفارق كاف أو بحاجز صلب بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين ؛
- قبو الخمر للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الوصول ؛
- مقتصدية تتكون من مكانين مميزين وجد مهوبين ، يخصص أحدهما لتخزين المواد الغذائية والآخر لمواد الصيانة ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخط) ؛

- أسطل القمامة يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل و سهلة التنظيف مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل ؛

يجب تزويد أحواض غسل الأيدي بنظام تحكم بالأرجل يوضع قرب أماكن العمل. و يجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وموزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أوفوط ذات استعمال واحد.

(*1)- إلا إذا لم يكن إعداد الحلويات يتم خارج الفندق.

-45-

و)- تجهيزات الخدمة :

و.1) - مغسل وموضع الملابس (إختياري) :

إذا كانت المؤسسة المصنفة في درجة "3*نجوم" تتوفر على مغسل وموضع الملابس، فيجب أن يكون مجهزة تجهيزا كافيا و أن تتوفر على جهاز تهوية طبيعية أو آلية أو هما معا . ويجب أن يشتمل على التجهيزات التالية : آلة للتصبين و آلة عصر الغسيل و آلة للتسريح وعربات نقل الغسيل و مكان لتخزين الغسيل (أغطية وملايات ووسادات وفوط) يكون معزولا عن مكان غسل الملابس.

و.2) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال وللنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال وللنساء و مزودة بدواليب فردية .ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل عند الاقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية.

و يجب أن تكون مجهزة بمراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير لخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أوآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

ز)- الخدمات والمستخدمون :

يجب أن تتوفر الفندق المصنف في درجة "3*نجوم" على 0,5 مستخدم لكل غرفة كحد أدنى.

يجب أن تكون نسبة 20% من عدد المستخدمين من خريجي إحدى المدارس الفندقية . كما يجب أن تتوفر النسبة الباقية على تأهيل أو تدريب متكامل . ويجب أن

يسجل جميع المستخدمون في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجارية بها العمل .

ز.1) الإدارة :

يجب على المترشح لمنصب الإدارة أن يكون حاصلًا على :
- شهادة مسلمة من مدرسة للتكوين الفندقي مع شغل منصب مدير لمؤسسة فندقية ذات مستوى لمدة سنتين على الأقل أو إثبات تجربة في العمل لمدة 4 سنوات على الأقل في منصب مسؤولية لدى مؤسسة فندقية من صنف أدنى .

-46-

ز.2) - الاستقبال والحراسة :

يجب أن يرتدي رئيس ومستخدمو الاستقبال والحارس والساقى باستمرار زيا مهنيا وأن يتكلموا، على الأقل ، لغتين أجنبيتين بالإضافة إلى اللغة العربية.

ز.3) - الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدام الغرف أو هما معا .و يجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . كما يجب أن تتوفر غرفة الخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف .

ز.4) - الخدمة الليلية :

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى خدمات الاستقبال و الهاتف و الطوابق والمصلحة التقنية .

ز.5) - التنشيط :

يجب أن يشتمل الفندق المصنف في درجة "3* نجوم" ، حسب المنطقة المقام فيها والموقع وحاجيات الزبناء ، على تجهيز كامل لكل نشاط ترفيهي و لاسيما المسبح (1*) و أماكن للألعاب، وملهى ليلي ... إلخ .

ن) - أحكام متنوعة:

* مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب متعاقد . وهذه المصلحة يجب أن تحتوي على غرفة تمريض تسيرها ممرضة رسمية لتقديم العلاجات الأولية للزبناء في حالة الاستعجال وضمان تغطية طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (ملفات طبية محينة) ؛

* تخصيص لباس لائق لجميع المستخدمين الذين لهم اتصال مباشر بالزبناء؛

* تعليق لائحة الأسعار بالاستقبال وبالغرف إجباري ؛

* وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح

بالإستقبال * جهاز تكييف ساخن وبارد يوضع في جميع

الأماكن المشتركة بالمؤسسة؛

* مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد والمستمر لكل المرافق ولكل

التجهيزات . ويجب أن تشمل هذه المصلحة أيضا على ورشة ومخزن للأجهزة الضرورية: (قطع غيار ومعدات مختلفة للتفكيك والإصلاح) .

(*1) اذا كانت المؤسسة تتوفر على مسبح، فيجب أن يكون مطابقا لمعايير النظافة والصيانة ويجب أن يكون هذا المكان محروسا من طرف معلم السباحة.

...
/
...

-47-

ح)- السلامة:

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ ؛

يجب أن يكون البهو وقاعة المطعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع مزودين بأجهزة إخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية؛

- مصعد أو عدة مصاعد، عند الإقتضاء ،لا ينفذ إليها الصوت من الخارج

وتتوفر على جهاز إنذار في حالة الخطر؛

- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي وخزان للماء ؛

- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في الأماكن المشتركة والممرات

المؤدية إلى الطوابق والمسالك ؛

- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات

حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، والتي يجب وضعها

بالغرف والممرات والأماكن المشتركة ؛

- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات ؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (صنادير خاصة لإطفاء الحريق) (RIA) وحنفيات الحريق وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي بالنسبة لأماكن تواجد أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ... إلخ) . يجب أن تطابق كل التجهيزات التقنية للفندق ولاسيما المتعلقة بالتكييف وتسخين الماء معايير السلامة المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

ح.1 - النظافة والبيئة :

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل، ويجب أن تتوفر على :

- مصلحة للنظافة تسير من طرف متخصص صحي للسهر على احترام شروط النظافة والقيام بكل أنواع المراقبة الصحية بالمؤسسة. و يجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة ؛

- نظام للمعالجة المنتظمة في عين المكان لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛

- غرفة لحفظ القمامة ، مزلجة ومبردة ، لها باب مسيخ تقع على مقربة من مدخل الخدمة ، كما يجب أن يكون هذا المكان مسيرا بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن ؛

يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن يدون ذلك في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الطلب؛

يتعين على المؤسسة أن تقوم أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء .

(6)- الفنادق المصنفة في درجة " نجمتين " :

أ) - الشروط العامة :

الفندق المصنف في درجة "نجمتين" هو مؤسسة تمتاز بمرافقها وتجهيزاتها المريحة.

و يجب أن يتوفر على :

- موقف للسيارات بجانب الفندق أو مستودع للسيارات يوفر موزعا لكل 07 غرف؛

- جهاز مركزي للتدفئة ولتوفير الماء الساخن بصفة دائمة؛

- مدخل للزبناء فسيح و مضاء و محمي من تقلبات الطقس ؛

- ممرات ومسالك متواجدة خارج الغرف و يجب أن تكون مضاءة عن طريق

الضوء الطبيعي أو الاصطناعي وأن تكون مغطاة إما بزربية أو موكيت أو تغطية

أرضية من نوع خاص (زليج، فسيفساء، مشمع الأرضية...) للحيلولة دون إحداث الضجيج؛

- خدمة الفطور إجبارية في هذا الصنف من الفنادق المتواجدة خارج المدارات الحضرية؛

- مصعد أو مصاعد عند الإقتضاء (أكثر من ثلاثة طوابق وطاقة إيوائية كبيرة) ؛ ويجب أن يزود هذا المصعد بجهاز إغاثة يمكن استعماله عند الخطر .
يجب أخذ كل الاحتياطات التقنية لضمان عزل حراري وصوتي على مستوى جميع أماكن وملحقات المؤسسة ولاسيما على مستوى الغرف .

(ب) - القاعة وبهو الاستقبال :

- يجب أن تتطابق مساحة بهو الاستقبال مع الطاقة الإيوائية للفندق ، ويجب أن يتم قياسها على أساس 0,50 متر مربع لكل غرفة و يمكن حصرها في 40 مترا مربعا إذا لم تسمح الشروط التقنية بذلك ، ويجب أن يشمل على الخدمات التالية :

- الاستقبال و الحراسة ؛

- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛

- قاعة؛

إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على مطعم الفطور، يمكن تهيئ جزء من القاعة لهذا الغرض ويجب أن يكون هذا الجزء منعزلا بفاصل عن باقي القاعة.

(ب.1)- المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد

-50-

والساخن (صنابير لخلط الماء أو صنابير ذات جهاز تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

(ج)- أماكن السكن : (*1)

يجب أن تصل المساحة الداخلية للغرف (دون احتساب الحمام) إلى 9 أمتار مربعة على الأقل بالنسبة للغرف بسرير واحد و 10 أمتار مربعة بالنسبة للغرف

بسريرين و12 مترا مربعا بالنسبة للغرف بثلاثة أسرة،ويمكن تجهيز 30 % من الطاقة الإجمالية للغرف من هذا الصنف الأخير .

ويجب أن تتوفر 50 % من الغرف على حمامات كاملة مع وجود حوض للإغتسال تصل مساحتها إلى 4 أمتار مربعة ، ومزودة بجهاز للتهوية (نافذة أو منفذ بمروحة) وحوض غسل الأيدي يحتوي على صنوبر خلط الماء ومرحاض ، ويجب أن تشتمل باقي الغرف على حمام برشاش تصل مساحته إلى 3,50 أمتار مربعة مزود بستار وحوض غسل الأيدي ومرحاض.

يجب أن تتوفر كل الغرف على وسيلة للتعقيم وعلى ستائر شفافة على مستوى زجاج النوافذ.

ويجب أن يتوفر كل طابق على هاتف باستثناء الطوابق التي تشتمل كل غرفها على هاتف .

ج.1)- تجهيز الغرف :

يجب أن تتوفر كل الغرف على أثاث من النوع الجيد ويشتمل على :

- لوازم السرير من النوع الجيد ذات حجم مريح (مترين × 1,40متر) ويمنع منعاً تاماً استعمال الأسرة ذات لولاب؛
- طاولتين ومصباحين محاذيين لرأس السرير أو مصباحين جدرانيين ؛
- جهاز مبدل للضوء في رأس السرير؛

(*1) - بترخيص من وزارة السياحة مع مراعاة التقيد بمساحة الغرف، يمكن للفندق المصنف في درجة نجمتين أن يتوفر على غرف لا تتطابق معاييرها مع معايير صنف المؤسسة وذلك بنسبة 10 % من الطاقة الإجمالية للمؤسسة شريطة أن يكون الزبناء على علم بذلك قبل كراء الغرف.

... /
...

- طاولة مزودة بمرآة يمكن استعمالها للكتابة أو كمنضدة للزينة ؛
- مكان لتعليق الملابس أو دولاب أو أثاث يجمع بينهما؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- سلة المهملات ؛
- حامل للأمتعة ؛

- سجادات سرير عند عدم وجود موكيت أوزر بية .

ج.2) - تجهيزات الحمامات :

يجب أن تشمل الحمامات على :

- مرآة وإنارة بالنيون (Néon) على مستوى حوض غسل الأيدي؛
- وسيلة مانعة للانزلاق بحوض الاغتسال وبحوض الرشاش؛
- مقبض للإتكاء بجانب حوض الاغتسال؛
- مقبس التيار الكهربائي؛
- لوازم كاملة للحمام مزودة بمشاجب ؛
- صندوق النفايات.

يجب أن تزود الأجهزة الكهربائية بمانع لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء وتغطيتها .

د) - المطعم أو مطعم الفطور :

إذا كانت المؤسسة تتوفر على مطعم ، يجب أن تكون مساحته مناسبة للطاقة الإيوائية للفندق وأن يتم قياسها على أساس 0,90 متر مربع لكل مقعد .
ومن جهة أخرى يجب أن تتوفر على: لوازم المائدة من النوع الجيد (أقمشة لتغليف الطاولات و مفارش كبيرة وصغيرة وفوط من الثوب) وطقم مائدة وأواني زجاجية من النوع الجيد .
ويجب أن يشمل مطعم الفطور على كل اللوازم الضرورية لضمان خدمة تقديم الفطور .

ويجب أن تتوفر المطبخ على التجهيزات واللوازم الضرورية لضمان خدمة جيدة، وأن يكون مطابقاً لمبادئ النظافة الجاري بها العمل ، ويجب أن يتم حفظ المواد الغذائية حسب المعايير المطبقة بالمطاعم(أجهزة تبريد...) . ويجب أن يرتدي مستخدمو المطبخ الزي المهني .

إذا كانت المؤسسة المصنفة في " نجمتين " تتوفر على مغسل وموضع الملابس، يجب أن يكون مجهزا ومزودا بجهاز تهوية طبيعية أو آلية أو هما معا ، ويجب أن يشتمل على التجهيزات التالية: آلة للتصبين وآلة عصر الغسيل وآلة للتسريح وعربة لنقل الغسيل وآلة للتجفيف ومكان لتخزين الغسيل (الأغطية والملايات والوسادات...) معزول عن مكان غسل الملابس .

(و) – أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال وللنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) ، وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال وللنساء مزودة بدواليب فردية ، ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل أيضا على غرف نوم فردية أو جماعية.

و يجب أن تتوفر هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صابون خلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المضاد للجراثيم دائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ز) - الخدمات والمستخدمون :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في درجة " نجمتين " على 0,4 مستخدم لكل غرفة كحد أدنى.

و يجب أن تكون نسبة 15% من عدد المستخدمين من ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقي ، كما يجب أن تتوفر النسبة الباقية على تدريب ملائم . وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل .

* الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية أن يكونوا :

- حاصلين على دبلوم من إحدى مدارس التكوين الفندقي مع شغل منصب مدير لمؤسسة فندقية لمدة سنتين على الأقل ، أو يكون قد شغل لمدة أربع سنوات على الأقل منصب مسؤولية لدى مؤسسة فندقية .

يجب على مستخدمي الاستقبال و رئيس النادل والساقي إذا كانت المؤسسة تشتمل على مطعم وحانة ، أن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية واللغة الفرنسية ولغة أجنبية أخرى .

.../...

(ن) - أحكام متنوعة :

يجب لزوما تعليق لائحة الأسعار على مستوى الإستقبال والغرف ؛
يجب وضع خزنة بالإستقبال لإيداع الأشياء الثمينة ؛
يجب لزوما التوفر على صندوق الأدوية للإسعافات الأولية ؛
يجب على المؤسسة أن تلبى طلبات الزبناء عند الإحتياج لطبيب ، كما يجب
ضمان مساعدة طبيه ملائمة ومستمرة للمستخدمين (ملفات طبية محينة)؛
يجب التوفر على زي لائق لمجموع المستخدمين وخصوصا الذين لهم اتصال
مباشر بالزبناء ؛
يجب لزوما تهئى مصلحة للصيانة وذلك لضمان السير الجيد والمستمر لكل
المرافق ولكل تجهيزات الفندق ؛
يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال .

ح)- السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق
وعمليات الإنقاذ ؛
يجب أن يكون البهو وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا
على أجهزة لإخراج الدخان .
يجب أن تتوفر المؤسسة على :
- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات
والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن تتضمن تعليمات حول الوقاية
من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية و يجب وضعها بالغرف والممرات
والمناطق المشتركة ؛
- سلال و منافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية
ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن
المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات
انطلاق تلقائي بالنسبة لمكان تواجد أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان
إلخ) ؛

يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مع معايير السلامة الجاري بها العمل.

بالإضافة إلى المقتضيات المنصوص عليها والمتعلقة بالسلامة، فإن المؤسسات التي سيتم بناؤها بعد نشر هذا القرار يجب أن تتوفر على صنابير لإطفاء الحريق (RIA) وحنفيات الحريق.

(ط)- النظافة :

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب تدوين عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الإقتضاء .

.
.
/
.
.
.

(7) - الفنادق المصنفة في " نجمة واحدة " :

أ) - الشروط العامة :

الفندق المصنف في درجة " نجمة واحدة " هو مؤسسة تمتاز ببساطة أماكنها وتجهيزاتها ، إلا أنها يجب أن تقدم أدنى وسائل الراحة .
يجب أن يتوفر الفندق المصنف في درجة " نجمة واحدة " على مدخل مستقل مهياً ومضاء ومحمي من تقلبات الطقس؛
- يجب توفير الماء الساخن بصفة دائمة ،
- تقديم وجبة الفطور لزوما في المؤسسات المصنفة في نفس الدرجة المتواجدة خارج المدارات الحضرية .

ب) - قاعة وبهو الإستقبال:

- يجب أن يشتمل بهو الإستقبال (1*) على مقاعد وأرائك وكراسي مريحة يتناسب عددها والطاقة الإيوائية للفندق ويجب أن يتضمن المصالح التالية :
- الإستقبال و الحراسة ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- خزنة عامة ؛
- قاعة للمطالعة أو قاعة بها تلفاز .

ب.1) - المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب تهيئ مراحيض مشتركة منفصلة للرجال وللنساء في الأماكن المشتركة وبمحاذاة القاعات المشتركة ويجب أن تشتمل على مرحاض وحوض لغسل الأيدي مزود بصنبور لخلط الماء ، مع ضرورة وجود الماء الساخن بصفة دائمة ، ويجب أن تكون هذه الأماكن ذات تهوية كافية ومزودة بأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وموزعي الصابون السائل .

ج) - أماكن السكن : (*2)

يجب أن تصل المساحة الداخلية للغرف (دون احتساب الحمام والرشاش ومكان تعليق الملابس) إلى 9 أمتار مربعة على الأقل بالنسبة للغرف بسرير واحد و 10 أمتار مربعة على الأقل بالنسبة للغرف بسريرين و 12 مترا مربعا بالنسبة

*1- يمكن السماح بعدم وجود بهو مستقل للاستقبال.
*2- بترخيص من وزارة السياحة مع مراعاة التقيد بمساحة الغرف، يمكن للفندق المصنف في درجة نجمة واحدة نجمتين أن يتوفر استثناء على غرف لا تتطابق معاييرها مع معايير صنف المؤسسة وذلك بنسبة 10% من الطاقة الإجمالية للمؤسسة شريطة أن يكون الزبناء على علم بذلك قبل كراء الغرف.

-56-

للغرف بثلاثة أسرة (35 % من الطاقة الإجمالية للغرف يمكن تجهيزها كغرف بثلاثة أسرة).

ويجب أن تتوفر نسبة 50 % من الغرف على حمامات كاملة مع وجود حوض للإغتسال تصل مساحتها الى 3 أمتار مربعة في فضاء محاط بحاجز (*1) ومزود بجهاز للتهوية (نافذة أو منفذ بمروحة) وحوض غسل الأيدي يحتوي على صنوبر خلط الماء الساخن والبارد ومرحاض . ويجب أن تشتمل باقي الغرف على حمام برشاش تصل مساحته الى 3 أمتار مربعة وحوض للإغتسال مزود بستار وحوض غسل الأيدي ومرحاض.

في حالة عدم توفر الغرف على حمام أو رشاش يجب تهيئ حمامات مشتركة على مستوى كل طابق تتوفر على رشاش وحوض لغسل الأيدي ومرحاض معزول بنسبة حمام لكل 25 غرفة. (*2)

ويجب أن تشتمل كل الغرف على جهاز فردي للتدفئة إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على جهاز مركزي للتدفئة .
ويجب أن يتوفر كل طابق على هاتف باستثناء الطوابق التي تشتمل غرفها على هاتف .

ج.1- تجهيز الغرف :

يجب أن تتوفر كل الغرف على أثاث لائق ، ويشتمل على :

- لوازم سرير موحدة؛
- طاولتين ومصباحين محاذيين لرأس السرير أو مصباحين جدرانيين ؛
- جهاز مبدل للضوء في رأس السرير ؛
- طاولة مزودة بمرآة يمكن استعمالها للكتابة أو كمنضدة للزينة ؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- مكان لتعليق الملابس أو دولاب أو أثاث يجمع بينهما ؛
- حامل للأمتعة ؛
- سجادات سرير عند عدم وجود موكيت أو زربية ؛
- ستائر للتعقيم إذا كانت الغرف لا تتوفر على شبابيك خشبية ومغالق الشبابيك... وستائر شفافة ؛
- صندوق النفايات .

-
- (*1) يمكن أن يتكون الحاجز من مواد خفيفة وغير قابلة للتسربات ويجب على هذا المرفق الصحي أن يكون مزودا بباب قابل للطي أو باب جرار.
- (*2) لا يطبق هذا المعيار إلا بالنسبة للمؤسسات التي تزاول نشاطها قبل صدور هذا القرار.

-57-

ج.2) – وسائل الراحة بالمرافق الصحية: يجب أن تشمل الحمامات على :

- مرآة مضاءة بالنيون (Néon) على مستوى حوض غسل الأيدي ؛
- وسيلة مانعة للإنزلاق بحوض الاغتسال وبالرشاش؛
- مقبض للإلتكاء بجانب حوض الاغتسال ؛
- مقبس لآلة الحلاقة غير قابل لتسرب الماء ؛
- لوازم كاملة للحمام مزودة بمشاجب .

يجب أن تزود الأجهزة الكهربائية بمانع لتسربات الماء من أجل حماية كل مستخدم كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء وتغطيتها

د) - مطعم الفطـور:

يجب إعداد وتجهيز مطعم الفطور باللوازم الضرورية لضمان تقديم وجبة الفطور عند طلب الزبناء .

يجب تخصيص مطبخ ذا تهوية كافية ومضاء ، ويشتمل على ثلاجة وعدد كاف من لوازم العمل بهدف ضمان أدنى شروط النظافة والسلامة الغذائية و تقديم خدمة لائقة للزبناء .

هـ) - مغسل و موضع الملابس (اختياري) :

إذا كانت المؤسسة المصنفة في درجة نجمة واحدة تتوفر على مغسل وموضع للملابس، يجب أن يكون مجهزا ومزودا بجهاز تهوية طبيعية أو آلية أو هما معا ويجب أن يشتمل على التجهيزات التالية : آلة للتصبين وآلة عصر الغسيل وآلة للتسريح وعربات لنقل الغسيل وآلة للتجفيف ، ومكان لتخزين الغسيل (الأغطية والملايات والوسادات...) معزول عن مكان غسل الملابس .

و) الخدمات والمستخدمون :

يجب أن يتوفر الفندق المصنف في درجة " نجمة واحدة " على 0,3 مستخدم لكل غرفة كحد أدنى .
ويجب أن تكون نسبة 10 % من عدد المستخدمين على الأقل ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقي ، كما يجب أن تتوفر النسبة الباقية على تأهيل أو على تدريب كامل.
ويجب أن ينخرط جميع المستخدمين في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقاً للقوانين الجاري بها العمل .

-58-

يجب أن يكون مدير المؤسسة حاصلًا على دبلوم من إحدى مدارس التكوين الفندقي مع شغل منصب مسؤول بمؤسسة فندقية لمدة أربع سنوات على الأقل.
يجب أن يتكلم مستخدمو الاستقبال بالإضافة إلى اللغة العربية، اللغة الفرنسية و لغة أجنبية أخرى.

ز) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم الأماكن المخصصة للمستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) ، وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية. ويمكن أن تشتمل هذه الأماكن عند الاقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية.
ويجب أن تتوفر على مراحيض بأغطية ومكانس ، ويجب أن تكون أحواض غسل الأيدي متواجدة بجانبها وأن تحتوي على صنابير خلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المضاد للجراثيم دائمي الاشتغال و فرشاة للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

ن) - أحكام متنوعة :

- * يجب تعليق لائحة الأسعار بالاستقبال وبالغرف ؛
- * يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بـمكان واضح بالاستقبال ؛
- * يجب لزوما التوفر على صندوق أدوية للإسعافات الأولية؛
- * يجب على المؤسسة أن تـلبي طلبات الزبناء عند الإحتياج إلى طبيب ، كما يجب ضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (ملفات طبية محينة)؛
- * يجب توفير زي مهني لائق لمجموع المستخدمين وخصوصا الذين لهم اتصال مباشر بالزبناء ؛
- * يجب تهيئ مـصلحة للصيانة وذلك لضمان السير الجيد والمستمر لكل المرافق ولكل تجهيزات الفندق ؛
- * يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

...
/
...

-59-

(ح) - السلامة:

- يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ ؛
- يجب أن يكون البهو وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفراً على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن تضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية ولغات أجنبية يجب وضعها بالغرف والممرات و الأماكن المشتركة ؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق ومن بينها أجهزة ذات

انطلاق تلقائي على صعيد المكان الخاص بتسخين الماء وأجهزة كشف الدخان.....(الخ).

بالإضافة إلى المقترضات المنصوص عليها والمتعلقة بالسلامة، فإن المؤسسات التي سيتم بناؤها بعد نشر هذا القرار يجب أن تتوفر على صنادير لإطفاء الحريق (RIA) وحنفيات الحريق. يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

(ط)- النظافة :

يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب تدوين عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيأت المراقبة عند الاقتضاء.

-60-

(8)-الفنادق الطرقية {موتيل} المصنفة في الدرجة الأولى :

أ)- الشروط العامة:

الفندق "الطريقي" المصنف في الدرجة الأولى هو مؤسسة تمتاز بتجهيزاتها و مرافقها المريحة جدا.

ويجب أن يشتمل على المميزات التالية :

- أن يقع على مقربة من محور طرق خارج المجموعات العمرانية أو في محيطها ؛
- أن يتكون من وحدات للإيواء منعزلة على شكل أجنحة ؛
- أن يكون له مدخل سهل الولوج و أن يشار إليه بعلامات واضحة؛
- أن يتوفر على الماء الساخن باستمرار؛
- أن يتوفر لزوما على التدفئة ؛
- أن يتوفر لزوما على جهاز تكييف إذا اقتضت الظروف المناخية ذلك ؛

- معيار التشغيل هو 0,5 مستخدم لكل غرفة، و يجب أن يكون المدير والمسؤولون من خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقي أو معهد للسياحة ؛
- أن يكون مستخدمو الاستقبال مؤهلين و أن يرتدوا زيا مهنيا لائقا ، وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية ، لغة أو لغتين أجنبيتين على الأقل؛
- أن يتوفر على مصعد إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من ثلاثة طوابق.

(ب)- التجهيزات المشتركة:

- * موقف السيارات : يجب أن يهيأ بالقرب من الغرف في أماكن محددة، وأن يكون مغطى ومحروسا وان يتسع لعدد من السيارات يساوي العدد الإجمالي للغرف.
- * يجب أن يكون مدخل الزبناء بالمبنى الرئيسي فسيحا و مضاء و محميا من تقلبات الطقس ؛
- * يهو الاستقبال : يجب أن يتم قياس مساحته على أساس 1,50 متر مربع لكل غرفة و يمكن حصرها في 150 متر مربع إذا ما اقتضت الشروط التقنية ذلك. و يجب أن يشتمل على المصالح التالية :
- الاستقبال والحراسة ؛
- الإرشادات ؛
- صندوق المخالصات ؛
- عدد كاف من الأكشاك الهاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- مستودع للأمتعة ؛
- كشك لبيع الجرائد والتبغ؛
- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية؛

.../...

-61-

- * قاعة أو أكثر : و ذلك حسب طاقة المؤسسة، و يجب أن تكون مريحة جدا و مزودة بأثاث من النوع الرفيع و في حالة جيدة و يجب أن يتم قياس مساحتها على أساس 1,50 مترا مربعا لكل غرفة.
- * الممرات : يجب أن يصل عرض الممرات المتواجدة بين مختلف البنايات و الغرف إلى 1,50 متر، كما يجب أن تكون مبلطة و مضاءة و محمية من تقلبات الطقس.
- *المطعم أو مطعم الأكلات الخفيفة : يجب أن يشتغل 24 ساعة على 24 ساعة و أن يكون مطابقا لـصنف المؤسسة.

المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

- يجب أن تهيأ في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة و منفصلة للرجال و للنساء، و يجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض

بأغطية و مكانس و عدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن {صنابير لخلط الماء أو صنابير ذات أجهزة تحكم} و أجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي و صناديق للنفائيات وموزعي الصابون السائل و معطري الهواء و تهوية كافية (منافذ بمراوح).

ج). الغرف :

يمكن أن تشتمل نسبة أقصاها 20 % من الغرف على ثلاثة أو أربعة أسرة إذا سمحت مساحتها بذلك :

- غرفة بسرير واحد : 10 أمتار مربعة ؛
- غرفة بسريرين : 14 مترا مربعا ؛
- غرفة بثلاثة أسرة : 16 مترا مربعا ؛
- غرفة بأربعة أسرة : 18 مترا مربعا .

و يجب أن يكون الأثاث من النوع الجيد و يشتمل على :

- سرير من حجم (1,40متر × 2 أمتار) أو سريرين (1متر × 1,90 مترا) مزود بطاولات و مصابيح محاذية لرأس السرير ؛
- منضدة للزينة أو سجادات سرير ؛
- هواتف ؛
- أثاث لتعليق وترتيب الملابس ؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- مكتب ؛
- حامل للأمتعة ؛
- ستائر للتعقيم .

-62-

يجب أن تكون لوازم السرير (الأغطية و الملايات و الوسادات) من النوع الجيد وفي حالة جيدة.

ويجب أن تشتمل كل الغرف على حمامات ذات تهوية كافية تصل مساحتها إلى 4 أمتار مربعة كحد أدنى ، و تتكون من :

- حوض لغسل الأيدي مضاء بإضاءة النيون (Néon)؛
- حوض الاغتسال مزود بوسيلة مانعة للإنزلاق و مقبض للسلامة، و ستار و لوازم كاملة للحمام و مشاجب ؛

يجب أن تكون الأجهزة الكهربائية مزودة بوسيلة مانعة لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء و تغطيتها.

(د)- الملحقات و مصلحة المستخدمين :

المطبخ : يجب أن يكون مجهزا بالمعدات اللازمة بصورة تيسر القيام بخدمة سريعة و مستمرة. و يجب أن تتطابق مساحته مع سعة المطعم.
أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) ، وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية .

و يجب أن تتوفر على مراحيض بأغطية ومكانس ويجب أن تكون أحواض غسل الأيدي متواجدة بجانبها وأن تحتوي على صنابير خلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر الدائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(هـ)- أحكام متنوعة :

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق

وعمليات الإنقاذ ؛

يجب أن يكون البهو و كل مكان آخر تفوق مساحته 300 مترمربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان.

و يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات؛
- لوائح الأسعار معلقة لزوما بالإستقبال و بالغرف ؛
- دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال ؛
- خط هاتفي مباشر مع مصالح الوقاية المدنية ؛

- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛

- تصاميم واضحة و مرئية لكيفية إخلاء الأماكن، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية و لغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف و الممرات والأماكن المشتركة؛

- سلالم و منافذ الإغاثة مشار إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية و لغات أجنبية؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة و الطوابق و المصالح التقنية {صنابير إطفاء الحريق (RIA) وحنفيات الحريق } وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي على صعيد المكان الخاص بتسخين الماء و أجهزة كشف الدخان ... إلخ].

و يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة الجاري بها العمل.

- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي و خزان للماء؛

- غرفة لحفظ النفايات مزلجة و مبردة لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة؛

- خزان للماء ذو حجم كاف لضمان التزويد العادي للمؤسسة.

يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإيادة الحشرات و الفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، و يجب تدوين عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الاقتضاء للهيئات المختصة بالمراقبة.

يجب أن تقوم المؤسسة أيضا بصيانة الفضائات الخضراء.

.
.
/
.
.
.

(9)-الفنادق الطرقية { موبيل } المصنفة في الدرجة الثانية :
(أ) - الشروط العامة :

- الفندق "الطريقي" المصنف في الدرجة الثانية هو مؤسسة تمتاز بمنشأتها و تجهيزاتها المريحة.
- و يجب أن يشتمل على المميزات التالية:**
- أن يقع على مقربة من محور طريقي خارج المجموعات العمرانية أو في محيطها؛
 - أن يتكون من وحدات إيواء منعزلة على شكل أجنحة ؛
 - أن يكون له مدخل سهل الولوج و أن يشار إليه بعلامات واضحة ؛
 - أن يتوفر على الماء الساخن بصفة مستمرة ؛
 - أن يتوفر على تدفئة ؛
 - أن يتوفر على تكييف للهواء ؛
- معيار التشغيل هو 0,3 مستخدم لكل غرفة ؛و يجب أن يكون المدير و المسؤولون من خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقي أو معهد للسياحة.

(ب)- المنشآت المشتركة :

- موقف السيارات :** يجب أن يهيأ بالقرب من الغرف و أن تكون به أماكن محددة، و أن يكون مغطى و محروسا و أن يتسع لعدد من السيارات يساوي العدد الإجمالي للغرف.
- المدخل :** يجب أن يكون مدخل الزبناء بالمبنى الرئيسي فسيحا و مضاء و محميا من تقلبات الطقس.
- بهو الاستقبال :** يجب أن يتم قياس مساحته على أساس 1 متر مربع لكل غرفة ويمكن حصرها في 100 متر مربع إذا ما اقتضت الشروط التقنية ذلك.
- و يجب أن يشتمل على المرافق التالية :
- الاستقبال والحراسة ؛
 - أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
 - مستودع للأمتعة ؛
 - كشك لبيع الجرائد و التبغ ؛
 - صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية؛

الممرات والمسالك : يجب أن يصل عرض الممرات والمسالك المتواجدة بين مختلف البنايات و الغرف إلى 1,30 متر كما يجب أن تكون مبلطة و مضاءة و محمية من تقلبات الطقس.
المطعم أو مطعم الأكلات الخفيفة : يجب أن يشتغل 24 ساعة على 24 ساعة و أن يكون مطابقاً لصنف المؤسسة.

-65-

القاعة : يجب أن تكون القاعة مريحة و مزودة بأثاث في حالة جيدة. وأن تكون مساحتها مطابقة لطاقة المؤسسة باحتساب 1 متر مربع لكل غرفة.

المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تهيأ في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة منفصلة للرجال و للنساء و يجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية و مكائن و عدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد و الساخن {صنابير لخلط الماء أو ذات أجهزة تحكم} و أجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي و صناديق للنفايات و موزعي الصابون السائل المطهر و معطري الهواء و تهوية كافية (منافذ بمراوح).

(ج)- الغـرف :

يمكن أن تشتمل نسبة أقصاها 20 % من الغرف على ثلاثة أو أربعة أسرة إذا سمحت مساحتها بذلك :

- * غرفة بسرير : 9 أمتار مربعة ؛
- * غرفة بسريرين منفصلين : 13 مترا مربعا ؛
- * غرفة بثلاثة أسرة : 15 مترا مربعا ؛
- * غرفة بأربعة أسرة : 16 مترا مربعا .

و يجب أن يكون الأثاث من النوع الجيد و ان يشتمل على :

- سرير من حجم (1,40 مترا X مترين) أو سريرين من حجم (1 مترا × 1,90 مترا) مزود بطاولات و مصابيح محاذية لرأس السرير ؛
- منضدة للزينة ؛
- زربية أو سجادات سرير ؛
- الهاتف ؛
- أثاث لتعليق وترتيب الملابس ؛

- مقعد لكل نزيل ؛
 - مكتب ؛
 - حامل للأمتعة ؛
 - ستائر للتعقيم .
- ويجب أن تكون لوازم السرير (الأغطية و الملائات و الوسادات) من النوع الجيد وفي حالة جيدة.
- ويجب أن تشتمل نسبة 50 % من الغرف على حمامات ذات تهوية كافية تصل مساحتها إلى 3,50 أمتار مربعة كحد أدنى، وتتكون من :

-66-

- أحواض لغسل الأيدي مضاءة بالنيون (Néon)؛
 - أحواض الإغتسال مزودة بوسائل مانعة للإنزلاق ومقايض للسلامة و ستائر و لوازم كاملة للحمام و مشاجب ؛
 - مراحيض منفصلة.
- ويجب أن تزود التجهيزات الكهربائية بوسيلة مانعة لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم، كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء و تغطيتها.
- و يجب أن تشتمل باقي الغرف على حمامات مزودة برشاشات وأحواض لغسل الأيدي و مرحاض.

(د)- الملحقات و مصلحة المستخدمين :

- المطبخ : يجب أن يكون مجهزا بالمعدات اللازمة بصورة تيسر القيام بخدمة سريعة و مستمرة. و يجب أن تتطابق مساحته مع سعة المطعم.
- أماكن المستخدمين : يجب أن تتسم بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية ومجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن و حوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) ، وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن أن تتوفر هذه الأماكن، عند الإقتضاء، على غرف نوم جماعية.

و يجب أن تتوفر هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس وأحواض غسل الأيدي متواجدة بجانبها وأن تحتوي على صنابير خلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(هـ) - أحكام متنوعة :

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- صندوق الأدوية خاص بالإسعافات الأولية ؛
- لوائح الأسعار معلقة لزوما بالاستقبال و بالغرف ؛
- دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال؛
- خط هاتفي مباشر مع مصالح الوقاية المدنية ؛
- إضاءة السلامة يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة و مرئية لكيفية إخلاء الأماكن تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية و لغات أجنبية و يجب وضعها بالغرف و الممرات

-67-

و الأماكن المشتركة؛

- سلاالم و منافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية و لغات أجنبية؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة و الطوابق و المصالح التقنية {صنابير إطفاء الحريق (RIA) وحنفيات الحريق } وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي على صعيد المكان الخاص بتسخين الماء و أجهزة كشف الدخان ... إلخ}؛

- غرفة لحفظ النفايات مزلجة و مبردة لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة؛

- خزان للماء من حجم كاف لضمان التزويد العادي للمؤسسة.

يجب على مستخدمي المؤسسة أن يكونوا على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق و عمليات الإنقاذ.

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإيادة الحشرات و الفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، و يجب تدوين عمليات المراقبة في سجل خاص وتقديمه عند الاقتضاء للهيئات المختصة بالمراقبة.

يجب أن تقوم المؤسسة بصيانة الفضاءات الخضراء.

-68-

(10) – الإقامات السياحية من الدرجة الأولى:
أ) - الشروط العامة :

الإقامة السياحية من الدرجة الأولى هي مؤسسة للإيواء تمتاز بمنشآتها وتجهيزاتها المريحة جداً، ويجب أن تكون مستقلة ذاتيا عن باقي البنايات أو أجزاء منها وأن تشتمل على المميزات التالية :

- أن يكون موقعها في مكان مختار وأن يكون لها مظهر فاخر؛
- أن يكون مدخل الزبناء فسيحا و مشارا إليه بعلامات واضحة ومضاء ليلا ومحميا من تقلبات الطقس ومتميزا عن مدخل الخدمة؛
- أن تتوفر على الماء الساخن بصفة مستمرة ؛
- أن تتوفر على نظام تكييف ساخن وبارد بجميع الأماكن المشتركة (المطعم والحانة والقاعات الخ) ؛
- يجب أن يهيا موقف السيارات(1)* لفائدة 70 % على الأقل من زبناء المؤسسة وأن يكون مخصصا لهم وحدهم ؛
- يجب أن يهيا مستودع السيارات (2)* لفائدة 30 % على الأقل من زبناء المؤسسة .

ب)- قاعة وبهو الإستقبال :

يجب أن تكون القاعة مريحة جدا وذات مظهر فاخر و نظيفة بشكل جيد ويتم قياس مساحتها على أساس 1,50 مترا مربعا لكل غرفة ويمكن حصرها في 100 متر مربع إذا ما اقتضت الشروط التقنية ذلك .

يجب أن يشتمل بهو الإستقبال على المرافق التالية :

- الإستقبال و الحراسة (تضم بوابا وحمالا وعربات الأمتعة... إلخ) ؛
- أكشاك هاتفية لاينفذ إليها الصوت من الخارج ويكون عددها كافيا؛
- مصلحة للمخالصات تقوم بالصرف ؛
- خزنة عامة إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على خزانات فردية بالغرف ؛
- كشك لبيع الجرائد ودكان (*3) ؛

-
- (*1) بترخيص من وزارة السياحة، وفي حالة مشاكل تقنية مبررة ، يمكن لموقف السيارات أن يعوض بأمكان لوقوف السيارات والحافلات أمام الإقامات السياحية المتواجدة خاصة في المدارات الحضرية.
- (*2) اختياري إذا كانت بنايات الإقامة السياحية لا تسمح بذلك.
- (*3) مع مراعاة الشروط المتعلقة بالفضاء والمساحة .

- مقسم الهاتف مزود بفاكس.

يجب على مستخدمي الإستقبال أن يكونوا مؤهلين وأن يرتدوا زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا إضافة إلى اللغة العربية ، لغتين أجنبيتين من بينهما الإنجليزية أو الألمانية .

ب.1)- المرافق الصحية بالأمكان المشتركة (الإستقبال و المطعم) :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض منفصلة للرجال والنساء ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو صنابير ذات أجهزة تحكم) وأجهزة كهربائية

لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

ج)- أماكن السكن :

يجب أن يكون عرض الممرات المتواجدة بين مختلف الشقق والغرف 1,70 مترا كعرض أدنى، وأن تكون مغطاة بزرابية أو موكيت أو تغطية أرضية من نوع خاص (زليج أو فسيفساء) ويجب أن تكون مضاءة بواسطة الضوء الطبيعي أو الإصطناعي أو هما معا.
يجب اتخاذ احتياطات تقنية من أجل ضمان عزل صوتي وحراري وذلك طبقا للقوانين المنظمة للبناء .
يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

ج.1)- يجب أن تبلغ مساحة الشقق 40 مترا مربعا كحد أدنى وأن تشمل على التجهيزات التالية :

* غرفة النوم :

- سريرين فرديين من حجم مريح (1,40 مترا x مترين لكل سرير) أو سرير من حجم كبير يتسع لشخصين؛
- منضدتي ومصباحي سرير وفي حالة عدم وجودها مصباحين حائطيين ؛
- سجادتين للسرير ؛
- دولاب لتعليق الملابس أو خزانة ؛
- جهاز للهاتف ؛
- ستائر للتعقيم وستائر شفافة ؛
- منضدة للزينة وللكتابة مع لوازم الكتابة ؛
- جهاز تلفاز ؛

-70-

- مقعد لكل نزيل ؛
- حامل للأمتعة ؛
- صندوق النفايات ؛
- أثاث للشرفة إذا كانت المؤسسة تتوفر عليها .

* قاعة الاستقبال و قاعة الأكل :

- كرسي بذراعين لكل نزيل ؛

- طاولة قصيرة ؛
- تزيين مدروس جيدا ؛
- جهاز تلفاز وجهاز للهاتف إضافيين ؛
- زربية أو موكيت من النوع الجيد ؛
- طاولة كبيرة مغطاة بمفرش من قماش من النوع الجيد ويكون نظيفا(لأربعة أشخاص ويمكن حصرها في ستة أشخاص) ؛
- كراسي مريحة ؛
- أثاث لترتيب الأواني يمكن استعماله كذلك كطاولة ؛
- يجب أن يكون الأثاث مريحا ومن النوع الممتاز .

*المطبخ :

يجب أن يزود المطبخ بتهوية طبيعية أو اصطناعية وأن يشتمل على :

- دولاب أو خزانة لترتيب أواني المطبخ ؛
- آلة كهربائية للطبخ ذات أربع مواقد وفرن (Micro-Ondes) وآلة كهربائية صغيرة لتحميم الخبز وثلاجة ومقبس التيار الكهربائي بجانب طاولة العمل
- الخ .
- جميع الأواني اللازمة للطبخ من صحن وأطباق وأواني زجاجية وشوكات وملاعق وسكاكين ...الخ، تختار من نوع جيد ويكون عددها كافيا وذلك حسب الطاقة الاستيعابية للشقة ؛

- أسيجة ضد الحشرات بجميع المنافذ ؛
- أحواض لغسل الأواني(أحواض مزودة بصنابير ذات جهاز تحكم) ؛
- أماكن لرمي الأزبال من المطبخ نحو مجمع مركزي مخصص لذلك ؛
- سطل للنفايات مزود بغطاء (إفراغ يومي).

*الحمام :

- حوض للإغتسال مزود بوسيلة مانعة للإنزلاق ومقبض السلامة مثبت بالحوض أو بالحائط وستار وحاجز متحرك؛
- حوض لغسل الأيدي مزود بصنبور لخلط الماء ذو جهاز تحكم ؛
- مرحاض منعزل به تهوية ومزود بغطاء وبمكنسة.

بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون الحمام ذا تهوية وإضاءة جيدتين ويتوفر على اللوازم الكاملة للإغتسال التي يجب أن تتطابق والطاقة الإستيعابية للغرفة وأن

تشتمل على: فوط الوجه ومناشف نظيفة وأقمصة للحمام ومستحضرات الحمام من النوع الجيد ومقابس للتيار الكهربائي لآلة الحلاقة .

د)- تجهيزات الخدمة :

* مغسل وموضع الملابس (1)*

يجب أن تتوفر الإقامة السياحية من الدرجة الأولى على مغسل للملابس مجهز تجهيزا كافيا وذا تهوية طبيعية أو اصطناعية أو هما معا وأن تتوفر على التجهيزات التالية : موضع معزول لتخزين الغسيل (الأغطية والملابيات والوسادات) وآلات للتصبين وآلة لعصر الغسيل وآلة للتسريح وأحواض للغسيل وآلات للتجفيف واحتياطي من الغسيل . بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف الجاف وكي الملابس لفائدة الزبناء .

هـ)- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال وللنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل أيضا على غرف نوم جماعية أو فردية .

ويجب أن تشتمل هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وأن تكون أحواض غسل الأيدي بجانبها وأن تحتوي على صنابير تسمح بخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(1)*- اختياري إذا كان غسل الملابس يتم خارج المؤسسة.

معيار التشغيل هو 0,5 % مستخدم لكل غرفة.
يجب أن تكون نسبة 45 % من عدد المستخدمين من خريجي إحدى
المدارس الفندقية و يجب أن تثبت النسبة المتبقية تكويناً أو تدريباً ملائماً.
يجب أن ينخرط جميع المستخدمين في الصندوق الوطني للضمان
الإجتماعي طبقاً للقوانين الجاري به العمل .
وعلى المستخدمين الذين لهم اتصال مباشر بالزبناء أن يكونوا مؤهلين
وذوي أخلاق مثالية ، وأن يرتدوا زياً لائقاً.

*الإدارة :

يجب على المترشحين لمنصب مدير الإقامة السياحية من الدرجة الأولى أن
يكونوا حاصلين على :

- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع إدارة الفنادق) أو أي شهادة
أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤول بمؤسسة من نفس المستوى أو
في مؤسسة مصنفة في درجة 4 أو 3 نجوم لمدة سنتين على الأقل ؛
- وإما على شهادة تقني في الفنادق وأن يبرهن على تجربة في منصب
مسؤول في مؤسسة مصنفة في درجة 4 أو 3 نجوم لمدة 10 سنوات على الأقل.

*الإستقبال والحراسة :

يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس مؤهلين وأن يتكلموا بالإضافة
الى اللغة العربية ، لغتين أجنبيتين على الأقل (الفرنسية والإنجليزية أو الفرنسية
والألمانية الخ) .

* الطوابق والشقق :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدم الغرف أوهما
معا . ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن
لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . وبالإضافة إلى ذلك، يجب أن تتوفر غرف
الخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.
يجب أن تكون الفضاءات المشتركة والمسالك والشقق في حالة جيدة من
النظافة .

* التشغيل (1) :

يجب أن تتمكن الإقامة السياحية من الدرجة الأولى من توفير :

- مسبح مع مسبح صغير للأطفال مستقل عن المسبح الرئيسي ؛
- حديقة الألعاب للأطفال ؛
- ملاعب رياضية ؛
- ألعاب ترفيهية (موضوعة رهن إشارة الزبناء بالمجان) .

(1) * يمكن للإقامات السياحية من الدرجة الأولى والمتواجدة بالمدار الحضري أن توفر للزبناء المقيمين أنشطة
ترفيهية (ملهى ليلي و سونا-Sauna - وقاعة للرياضة...الخ) تعوض أنشطة الألعاب والترفيه كما هي منصوص
عليها في القوانين مع مراعاة المقترضات التنظيمية وخاصة تلك المتعلقة بالمجال والمساحة

في حالة وجوده يجب أن يكون المطعم والمطبخ مطابقين لمعايير تصنيف المطاعم المصنفة في درجة " شوكتين " .
في حالة عدم وجوده ، يجب التوفر على مطعم للأكلات السريعة أو مطعم للفطور.

(ن) - أحكام متنوعة :

يجب أن تشتمل المؤسسة على :

- مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد و المستمر لكل مرافق و تجهيزات الإقامة و يجب أن تشتمل هذه المصلحة أيضا على ورشة و مخزن للأجهزة (قطع غيار و أجهزة مختلفة للتفكيك والإصلاح...إلخ)؛
- مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب مداوم و متعاقد. و هذه المصلحة تحتوي على غرفة للتمريض تسيرها ممرضة رسمية لتقديم الإسعافات الأولية للزبناء في حالة الاستعجال و ضمان مساعدة طبية ملائمة و مستديمة للمستخدمين؛
- معلم سباحة معترف به و الذي يجب أن يكون حاضرا بصفة مستديمة بكل مسبح و كذا بالشاطئ الخاص بالمؤسسة في حالة ما إذا كانت شاطئية؛
- مصعد أو مصاعد حسب طاقة الإقامة مزودة بجهاز للإغاثة في حالة الطوارئ و ذلك إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من ثلاثة طوابق؛
- لائحة للأسعار تعلق وجوبا بالاستقبال و بالغرف؛
- دفتر الشكايات يوضع وجوبا رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال؛

(ح) - السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق و عمليات الإنقاذ؛
يجب أن يكون البهو و كل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي و خزان للماء؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات المؤدية إلى الطوابق؛

...
/
...

- تصاميم واضحة و مرئية لكيفية إخلاء الأماكن، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق، باللغة العربية و لغات أجنبية يجب وضعها بالغرف و الممرات و الأماكن المشتركة؛

- سلاسل و منافذ الإغاثة، يجب الإشارة إليها بلوائح مكتوبة باللغة العربية و لغات أجنبية؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق و المصالح التقنية (صنابير إطفاء الحريق (RIA) وحنفيات الحريق و أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي بالمكان المخصص لأجهزة تسخين الماء و أجهزة كشف الدخان (...).
يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية بالمؤسسة مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل.

(ط)- النظافة و البيئة :

يجب أن تشمل المؤسسة على:

- نظام للمعالجة المستمرة لمياه المسابح في عين المكان و التي يجب تحليلها بصفة دورية من طرف مختبر مرخص له؛

- غرفة لحفظ النفايات مزلجة و مبردة و لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة. و يجب أن يسير هذا المكان بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية و الماء الصالح للشرب و التجهيزات و الأماكن.

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات و الفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، و يجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيئات المراقبة.
يجب أن تقوم المؤسسة أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء.

(11) - الإقامات السياحية من الدرجة الثانية

(أ) - الشروط العامة :

- الإقامة السياحية من الدرجة الثانية هي مؤسسة للإيواء تمتاز بمنشأتها وتجهيزاتها المريحة. يجب أن تكون مستقلة ذاتيا عن باقي البنايات أو أجزاء منها ويجب أن تشتمل على المميزات التالية :
- أن يكون موقعها في مكان مختار ؛
 - أن يكون لها مظهر مريح؛
 - أن تتوفر لزوما على التدفئة وعلى تكييف بارد إذا ما اقتضت الظروف المناخية ذلك ؛
 - أن تتوفر على خدمة غسل الملابس (*1) ؛
 - أن تتوفر على الماء الساخن بصفة مستمرة؛
 - أن تتوفر على موقف للسيارات (*2) لفائدة 50 % على الأقل من الزبناء وأن يكون مخصصا لهم وحدهم ؛
 - أن تتوفر على مستودع للسيارات (*3) لفائدة 20 % على الأقل من الزبناء؛
- يجب أن يكون مدخل الزبناء فسيحا، ويشار إليه بعلامات واضحة ، وأن يكون مضاء جيدا ليلا ومحميا من تقلبات الطقس ومميزا عن مدخل الخدمة .

(ب) - قاعة وبهو الإستقبال :

- يجب تهيئ وتزيين البهو بطريقة متقنة، ويجب أن يشتمل بهو الاستقبال على المرافق التالية :
- الإستقبال والحراسة ؛
 - عدد كاف من الأكشاك الهاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
 - خزنة ؛
 - مستودع للأمتعة ؛
 - مقسم الهاتف مزود بالفاكس.
- ويتم قياس مساحة القاعة وبهو الإستقبال على أساس متر مربع لكل غرفة ويمكن حصرها في 80مترا مربعا إذا لم تسمح الشروط التقنية بذلك. ويجب أن يكون الأثاث مريحا ومن النوع الجيد وأن يكون في حالة جيدة من الصيانة.

(*1) - خدمة اختيارية إذا كان غسل الملابس يتم خارج المؤسسة.

(*2) - بترخيص من وزارة السياحة وفي حالة مشاكل تقنية مبررة ، يمكن لموقف السيارات أن يعوض بأماكن لوقوف السيارات والحافلات أمام الإقامات السياحية المتواجدة خاصة في المدارات الحضرية .

(*3) - بترخيص من وزارة السياحة ومراعاة للشروط المتعلقة بالفضاء والمساحة.

ب.1) - المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض منفصلة للرجال والنساء وأن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من الميولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو ذات أجهزة تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية(منافذ بمراوح).

ج.1) - أماكن السكن :

يجب أن يكون عرض الممرات المتواجدة بين مختلف الشقق والغرف 1,50 مترا كعرض أدنى، ويجب أن تكون مضاءة بشكل جيدة ؛ يجب أن تؤخذ احتياطات تقنية من أجل ضمان عزل صوتي وحراري وذلك طبقا للقوانين المنظمة للبناء .
يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

ج.1) - الشقق :

يجب أن تصل المساحة الدنيا للشقق إلى 35 متراً مربعاً .
يجب أن تجهز شقق الإقامة المتواجدة بالمدار الحضري بنظام زجاجي مزدوج على مستوى النوافذ(الواجهات الزجاجية) وذلك للحد من الضجيج .

* غرف النوم :

يجب أن تشمل غرف النوم على :

- سريرين فرديين من حجم مريح (1,40 متراً × مترين لكل سرير) أو سرير من حجم كبير يتسع لشخصين ؛
- منضدتي ومصباحي سرير أو مصباحين حائطين ؛
- سجادتي سرير (في حالة عدم وجود موكيت أو زربية)
- مبدل الضوء محاذي لرأس السرير ؛
- دولاب لتعليق الملابس أو أثاث للترتيب ؛
- جهاز للهاتف ؛
- جهاز تلفاز ؛
- ستائر للتعنيم وستائر شفافة ؛
- منضدة للزينة و للكتابة مزودة بمقعد ؛

- مقعد لكل نزيل ؛
- حامل للأمتعة .

-77-

* الحمام :

يجب أن تتوفر الحمامات على :

- حوض للإغتسال مزود بوسيلة مانعة للإنزلاق ومقبض للسلامة وستار أو حاجز متحرك ؛
- حوض لغسل الأيدي مضاء بالنيون (Néon) مزود بصنبور لخلط الماء أو صنبور ذو جهاز تحكم ومرحاض معزول مزود بغطاء ومكنسة ؛
- جهاز للتهوية الطبيعية أو الآلية ومقبس التيار الكهربائي لآلة الحلاقة واللوازم الكاملة للإغتسال والمشتمة على فوط صغيرة لمسح الوجه وأقمصة الحمام وفوط ومشاجب.... الخ .
- يجب أن تزود الأجهزة الكهربائية بوسيلة مانعة لتسربات الماء من أجل حماية كل مستحم ، كما يجب تثبيت مقابس التيار الكهربائي في أماكن بعيدة عن الماء وتغطيتها.

* القاعة وقاعة الأكل :

يجب أن تشتمل القاعة على :

- مقعد بذراعين لكل شخص أو أريكة أو صالون مغربي (حسب نوعية الإقامة) ؛
- طاولة قصيرة ؛
- تزيين مدروس جيدا ؛
- زربية أو موكيت .

ويجب أن تشتمل قاعة الأكل على :

- طاولة كبيرة مغلقة بقماش ومغطاة بمفارش كبيرة وصغيرة من الثوب في حالة نظيفة ؛
- كرسي مريح لكل نزيل ؛
- أثاث بأدراج يمكن أن يصلح أيضا كطاولة ؛
- أثاث مريح ومن النوع الجيد؛
- تزيين حائطي.

*المطبخ:

يجب أن يزود المطبخ بتهوية طبيعية أو آلية وأن يشتمل على :

- دولاب أو خزانة لترتيب أواني المطبخ ؛
- آلة طبخ كهربائية وفرن (Micro-ondes) وآلة كهربائية صغيرة لتحميمص الخبز وثلاجة ومقبس التيار الكهربائي بجانب طاولة العمل ... الخ ؛
- جميع الأواني اللازمة للطبخ من صحن وأطباق وأواني زجاجية وشوكات وملاعق وسكاكين من نوع جيد ويكون عددها كافيا حسب الطاقة الإستيعابية للشقة ؛
- أسيجة ضد الحشرات على مستوى جميع المنافذ ؛
- أحواض لغسل الأواني (أحواض مزودة بصنابير ذات جهاز تحكم) ؛

-78-

- سطل للنفايات مزود بغطاء (إفراغ يومي)؛
- أماكن لرمي الأزبال من المطبخ نحو مجمع مركزي مخصص لذلك .

د- مغسل وموضع الملابس :

يجب أن يزود مغسل الملابس بنظام تهوية طبيعية أو آلية أوهما معا وأن يكون مزودا بالتجهيزات التالية : موضع معزول لتخزين الغسيل (الأغطية والملايات والوسادات) وآلات للتصبين وآلة لعصر الغسيل وآلة للتسريح وأحواض للغسيل وآلات للتجفيف . بالإضافة الى ذلك يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف الجاف وكي الملابس لفائدة الزبناء .

هـ- المطعم : (اختياري)

في حالة وجوده، يجب أن يكون المطعم مطابقا لمعايير تصنيف المطاعم المصنفة في درجة " شوكة واحدة " .

و- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية. ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل على غرف نوم جماعية أو فردية .

ويجب أن تشمل هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس وأن تكون أحواض غسل الأيدي بجانبها وأن تحتوي على صابون تسمح بخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الإستعمال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ز)- الخدمات والمستخدمون :

معيار التشغيل هو 0,4 مستخدم لكل غرفة.
يجب أن تكون نسبة 20% من عدد المستخدمين من خريجي إحدى المدارس الفندقية. يجب ان تتوفر النسبة المتبقية على تكوين أو تدريب ملائم.
يجب أن ينخرط جميع المستخدمين في الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل .
يجب على المستخدمين الذين لهم اتصال مباشر بالزبناء أن يكونوا مؤهلين وذوي أخلاق مثالية وأن يرتدوا زيا لائقا بصفة مستمرة.

-79-

*الإدارة :

يجب على المترشحين إلى منصب مدير إقامة سياحية من الدرجة الثانية أن يكونوا حاصلين على :

- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مدير لمؤسسة من نفس المستوى أو مؤسسة مصنفة في درجة 3 نجوم لمدة ثلاث سنوات على الأقل أو شغل منصب مسؤول لمدة خمس سنوات على الأقل بمؤسسة من نفس المستوى أو التوفر على شهادة تقني في الفندقة وإثبات تجربة عشر سنوات على الأقل كمسؤول بمؤسسة من نفس المستوى.

*الإستقبال والحراسة:

يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس مؤهلين وأن يرتدوا زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية ، لغة أجنبية واحدة على الأقل(الفرنسية أو الإنجليزية) .

* الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدم الغرف أو هما معا. ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن

لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تتوفر غرفة الخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.

يجب أن تكون الأماكن المشتركة والمسالك والشقق في حالة جيدة من النظافة

* التنشيط (1*)

يجب أن تتوفر الإقامة السياحية من الدرجة الثانية على:

- مسبح صغير للأطفال مستقل عن المسبح الرئيسي ؛
- حديقة الألعاب للأطفال ؛
- ملاعب رياضية ؛
- ألعاب ترفيهية (موضوعة رهن إشارة الزبناء بالمجان).

(ن)- أحكام متنوعة :

يجب أن تشمل المؤسسة على :

- مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد و المستمر لكل مرافق و تجهيزات الإقامة و يجب أن تشمل هذه المصلحة أيضا على ورشة و مخزن للأجهزة الضرورية (قطع غيار و أجهزة مختلفة للتفكيك والإصلاح)؛

1*)- يمكن للإقامات السياحية من الدرجة الثانية المتواجدة بالمدار الحضري أن توفر للزبناء المقيمين أنشطة ترفيهية (ملهى ليلي، سونا-Sauna - وقاعة للرياضة... الخ) تعوض أنشطة الألعاب والترفيه كما هي منصوص عليها في القوانين مع مراعاة المقترضات التنظيمية وخاصة تلك المتعلقة بالمجال والمساحة.

.../...

-80-

غرفة للتمريض تسيرها ممرضة رسمية لتقديم الإسعافات الأولية للزبناء في حالة الاستعجال و تقديم الإسعافات الأولية الضرورية و ضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين؛

- معلم سباحة معترف به و الذي يجب أن يكون حاضرا بصفة مستمرة بكل مسبح و كذا بالشاطئ الخاص بالمؤسسة في حالة ما إذا كانت شاطئية؛
- مصعد أو مصاعد حسب طاقة الإقامة مزود بجهاز للإغاثة في حالة الطوارئ و ذلك إذا كانت المؤسسة تشمل على أكثر من ثلاثة طوابق؛
- لوائح للأسعار تعلق وجوبا بالاستقبال و بالغرف؛
- دفتر الشكايات يوضع وجوبا رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال.

(ح)- السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو الإقامة السياحية على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق و عمليات الإنقاذ؛
يجب أن يكون البهو و كل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- خط هاتفي مباشر مع مصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي و خزان للماء؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق؛
- تصاميم واضحة و مرئية لكيفية إخلاء الأماكن، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق، باللغة العربية و لغات أجنبية و يجب وضعها بالغرف و الممرات و الأماكن المشتركة؛
- سلالم و منافذ الإغاثة، يجب الإشارة إليها بلوائح مكتوبة باللغة العربية و لغات أجنبية؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق التي يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق و المصالح التقنية (صنادير إطفاء الحريق (RIA) وحنفيات الحريق و أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي في المكان المخصص لأجهزة تسخين الماء و أجهزة كشف الدخان (...).
- يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل.

(ط)- النظافة و البيئية :

- يجب أن تتوفر الإقامة السياحية من الدرجة الثانية على:
- نظام للمعالجة المستمرة لمياه المسابح في عين المكان و التي يجب تحليلها بصفة دورية من طرف مختبر مرخص له؛
- غرفة لحفظ النفايات مزلجة و مبردة، لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة. و يجب أن يسير هذا المكان بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية و الماء الصالح للشرب و التجهيزات و الأماكن.
- يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات و الفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، و يجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيئات المراقبة.
- يجب أن تقوم المؤسسة أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء.

12) - الإقامة السياحية من الدرجة الثالثة
أ) - الشروط العامة :

- الإقامة السياحية من الدرجة الثالثة هي مؤسسة للإيواء تمتاز بمنشأتها وتجهيزاتها المريحة. ويجب أن تشمل على المميزات التالية :
- أن يكون لها مظهر مريح ؛
 - أن تتوفر على تدفئة (إذا ما اقتضت الظروف المناخية ذلك ؛
 - أن تتوفر على الماء الساخن باستمرار؛
 - أن تتوفر على موقف للسيارات(1*) لفائدة 20 % من الزبناء وأن يكون مخصصا لهم وحدهم ؛
 - أن تتوفر على مستودع للسيارات (2*) لفائدة 10 % من الزبناء على الأقل؛
 - مدخل للزبناء يجب أن يكون فسيحا و يشار اليه بعلامات واضحة ومضاء جيدا بالليل ومحما من تقلبات الطقس ومتميزا عن مداخل الخدمة .

(ب) - قاعة وبهو الإستقبال :

يتم قياس مساحة بهو الإستقبال على أساس متر مربع لكل غرفة و يمكن حصرها في 80 مترا مربعا إذا لم تسمح الشروط التقنية بذلك .
يجب أن يكون الأثاث مريحا وفي حالة صيانة جيدة؛
يجب أن يدرس التهيئ والتزيين بكيفية جيدة؛

يجب أن يشتمل بهو الإستقبال على الخدمات التالية :

- الإستقبال والحراسة (حارس وحامل الأمتعة رهن الإشارة)؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت؛
- خزانة عامة موضوعة رهن إشارة الزبناء؛
- صندوق الأدوية للإسعافات الأولية ؛

(ب.1) - المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض منفصلة للرجال والنساء و أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير خلط الماء أو صنابير ذات جهاز تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

- (*1) بترخيص من وزارة السياحة وفي حالة مشاكل تقنية مبررة ، يمكن لموقف السيارات أن يعوض بأماكن لوقوف السيارات والحافلات أمام الإقامات السياحية المتواجدة خاصة في المدارات الحضرية .
- (*2) مع مراعاة الشروط المتعلقة بالفضاء والمساحة .

(ج) - أماكن السكن :

يجب أن يكون عرض الممرات والمسالك 1,40 مترا كعرض أدنى، وأن تكون مضاءة بشكل جيد.
يجب أن تؤخذ احتياطات تقنية من أجل ضمان عزل صوتي وحراري وذلك طبقا للقوانين المنظمة للبناء.
يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

ج.1)- الشقق :

- يجب أن تصل مساحة الشقق إلى 30 مترا مربعا كحد أدنى وان تشمل على الأماكن والتجهيزات التالية :

غرفة النوم :

- سرير واحد لشخصين (1,40 م × 2 مترين) أو سريرين فرديين (1م x 1,90م)؛
- منضدتي ومصباحي سرير وفي حالة عدم وجودهما مصباحين جدرانين حائطين؛
- سجادتي سرير (في حالة عدم وجود موكيت أو زربية) ؛
- دولاب لتعليق الملابس أو أثاث يجمع بينهما ؛
- ستائر للتعقيم وستائر شفافة ؛
- جهاز للهاتف .

قاعة و قاعة الأكل: (يمكن أن تكونا مجتمعتين أو منفصلتين)

يجب أن تشمل القاعة على:

- مقعد بذراعين لكل نزيل (أو أريكة) أو صالون مغربي ؛
- طاولة قصيرة ؛
- جهاز تلفاز؛
- تزيين مدروس بإحكام ؛
- زربية أو موكيت ؛

يجب أن تشمل قاعة الأكل على :

- كرسي لكل نزيل ؛
- طاولة كبيرة مغطاة بمفرش من القماش وفي حالة نظافة دائمة؛
- يجب أن يكون كل الأثاث مريحا و من النوع الجيد ؛

*المطبخ : (Kitchenette)

يجب أن يزود المطبخ بجهاز تهوية (طبيعية أو اصطناعية) وأن يشمل على :

- أثاث لحفظ المأكولات أو دولاب برفوف؛

- آلة طبخ كهربائية؛
- الأواني اللازمة للوجبات (شوكات وسكاكين وملاعق وصحون وأطباق وأواني زجاجية... الخ) يكون عددها كافيا حسب الطاقة الإستيعابية للشقة ؛
- حوض لغسل الأواني (حوض مزود بصنبور لخلط الماء أو صنبور ذي جهاز تحكم مزود بالماء الساخن) ؛
- ثلاجة ذات طاقة متوسطة ؛
- سطل للنفايات مزود بغطاء (إفراغ يومي)؛
- أماكن لرمي النفايات من المطبخ نحو مجمع مركزي مخصص لذلك ؛

*** الحمام :**

يجب أن يتوفر على :

- حوض للإغتسال أو رشاش بوسيلة مانعة للإنزلاق ومقبض للسلامة وستار ؛
- حوض لغسل الأيدي مزود بصنبور لخلط الماء أو صنبور ذي جهاز تحكم ؛
- مرحاض مزود بغطاء ومكنسة ؛
- بالإضافة الى ذلك، يجب أن يكون الحمام ذا تهوية وإضاءة جيدتين وأن يتوفر على لوازم الحمام تشتمل على أقمصه للحمام وفوط صغيرة للوجه وفوط في حالة من النظافة التامة.

*** المطعم (1) :**

في حالة وجوده، يجب أن يستجيب لمعايير تصنيف المطاعم المصنفة في درجة " شوكة واحدة " .

(د)- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل على غرف نوم جماعية أو فردية .

ويجب أن تشتمل هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس و أن تكون بجانبها أحواض غسل الأيدي و أن تحتوي على صنابير خلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الإستعمال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحدا وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(*1)- إختياري مع مراعاة الشروط المتعلقة بالفضاء والمساحة.

هـ- الخدمات والمستخدمون :

معييار التشغيل هو 0,3 مستخدم لكل غرفة.
يجب أن تكون نسبة 20% من عدد المستخدمين من خريجي إحدى المدارس الفندقية. يجب أن تثبت النسبة المتبقية توفرها على تكوين أو تدريب ملائم.
يجب أن يكون المستخدمون الذين لهم اتصال مباشر بالزبناء مؤهلين وذوي أخلاق مثالية وأن يرتدوا زيا لائقا .

*** الإدارة :**

يجب على المترشحين إلى منصب مدير إقامة سياحية من الدرجة الثالثة أن يكونوا حاصلين على :

- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤول بمؤسسة من نفس المستوى أو بمؤسسة مصنفة في درجة نجمتين لمدة سنتين على الأقل أو التوفر على شهادة ثقني في الفندقة وإثبات تجربة عشر سنوات على الأقل كمسؤول بمؤسسة من نفس المستوى أو بمؤسسة مصنفة في درجة نجمتين.

***الإستقبال والحراسة:**

يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس مؤهلين وأن يرتديوا زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية ، لغة أجنبية واحدة على الأقل (الفرنسية أو الإنجليزية).

*** الطوابق والشقق :**

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدم الغرف أو هما معا. ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تتوفر غرفة الخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.

(و)- أحكام متنوعة :

يجب أن تشتمل المؤسسة على :

- مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد و المستمر لكل مرافق و تجهيزات الإقامة و يجب أن تشتمل هذه المصلحة أيضا على ورشة و مخزن للأجهزة (قطع غيار و أجهزة مختلفة للتفكيك والإصلاح... إلخ)؛

- صندوق أدوية الإسعافات الأولية،
- مصعد أو مصاعد حسب طاقة الإقامة مزود بجهاز للإغاثة في حالة الطوارئ و ذلك إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من ثلاثة طوابق؛
- لائحة للأسعار تعلق وجوبا بالاستقبال و بالغرف؛
- دفتر للشكايات يوضع وجوبا رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال.
- غرفة لحفظ النفايات مزلجة و مبردة لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل العمل. كما يجب أن يسير هذا المكان بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية و الماء الصالح للشرب و التجهيزات و الأماكن.
- يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات و الفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، و يجب أن تدون عملية المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة.

(ز)- السلامة :

- يجب أن يكون مستخدمو الإقامة السياحية على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق و عمليات الإنقاذ.
- يجب أن يكون البهو و كل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- خط هاتفي مباشر مع مصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي و خزان للماء؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات المؤدية إلى الطوابق؛
- تصاميم واضحة و مرئية لكيفية إخلاء الأماكن، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية و لغات أجنبية و يجب وضعها بالغرف و الممرات و الأماكن المشتركة؛
- سلاسل و منافذ الإغاثة، مشار إليها بلوائح مكتوبة باللغة العربية و لغات أجنبية؛ - وسائل كافية لمقاومة الحريق التي يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة و الطوابق و المصالح التقنية (صنابير لإطفاء الحريق

(RIA) و حنفيات الحريق و أجهزة إطفاء الحريق ذات انطلاق تلقائي
بالمكان المخصص لأجهزة تسخين الماء و أجهزة كشف الدخان (...)
يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها
العمل.

-87-

13) - قري العطل من الدرجة الأولى

أ) - الشروط العامة :

قرية العطل من الدرجة الأولى هي مؤسسة للإيواء و الترفيه تمتاز بمنشآتها
وتجهيزاتها المريحة جدا و بتنوع وتعدد أنشطتها الترفيهية.

ويجب أن تتوفر على المميزات التالية :

- أن يكون موقعها في مكان يتم اختياره بكيفية جيدة وأن يكون لها منفذ إلى
الشاطئ ومطل على البحر في حالة مؤسسة شاطئية؛
- يجب أن يكون التكييف (بارد وساخن) على مستوى الغرف والأماكن
المشتركة؛
- يجب أن لا تتجاوز نسبة كثافة البناء 50 % من مجموع مساحة المؤسسة ؛
- يجب أن تخصص نسبة 15 % من مجموع المساحة للمناطق الخضراء
المشتملة على أشجار وحديقة وممرات للراجلين ... الخ ؛
- يجب أن يكون المدخل فسيحا وأن يشار إليه بعلامات و أن يكون مضاء
جيذا بالليل وتميزا عن مداخل الخدمة ومحما من تقلبات الطقس؛
- يجب تهيئى مستودع للسيارات (1*) لفائدة 20 % على الأقل من الزبناء ؛
- موقف السيارات إجباري ويجب أن يكون محما بغطاء من مادة صلبة وأن
يتسع لما يعادل مكانا واحدا لكل غرفتين . ويجب تخصيص أماكن إضافية للوقوف
بالنسبة للحافلات.

ب) - قاعة وبهو الاستقبال :

يجب أن يكون تهيي ء و تزيين القاعة وبهو الإستقبال ذا مظهر فاخر .
يجب أن يتم قياس مساحة بهو الإستقبال على أساس 1,20 مترا مربعا لكل
غرفة ويمكن حصرها في 200 متر مربع إذا لم تسمح الشروط التقنية بمساحة أكبر .

ب.1) - يجب أن يكون بهو الإستقبال مهياً ومقسما ومزيينا بكيفية فاخرة و أن

يشتمل على المرافق التالية :

- مكتب الإستقبال ؛

- حراسة منفصلة يوجد رهن إشارتها بوابين وحراس وحاملو الأمتعة وسائقي السيارات وخدم وعربات الأمتعة... الخ ؛
- خدمة المخالصات تقوم بالصرف ؛

(*1) بترخيص من طرف وزارة السياحة و في حالة وجود مشاكل تقنية مبررة ، يمكن لمستودع السيارات أن يعرض بأماكن تكميلية لوقوف الأشخاص المعاقين.

- 88 -

- مقسم هاتفي في مكان مستقل ومزود بفاكس ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- خزنة عامة إذا كانت المؤسسة لا تشمل على خزانات فردية بالغرف ؛
- مركز تجاري (*1) يحتوي على دكاكين وأكشاك وقاعة للحلاقة الخ ؛
- كراء السيارات والدراجات النارية والدراجات(VTT)..... الخ .

* المرافق الصحية بالأماكن المشتركة (الأستقبال و المطعم والملهى الليلي) :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة منفصلة للرجال والنساء و يجب أن تتوفر على التجهيزات التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو ذات أجهزة تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

ج.- الغرف والشقق :

يجب أن تكون الغرف والشقق مزينة جدا ومشملة على تكييف بارد وساخن. و يجب أن تخصص نسبة 10 % على الأقل من الطاقة الإجمالية للقوية كمشقق .

ج.1.- الغرف :

مساحة السكن : يجب أن لا تقل على 20 مترا مربعا(دون احتساب مكان لتعليق الملابس والحمام).

ويجب أن تضم جميع الغرف :

- سريرين فرديين (1,40 مترا×1,90 مترا) أو سرير كبير ذو حجم مريح ؛
- منضدتي سرير ومصباحي سرير أو مصباحين حائطين مع مبدل للضوء في رأس السرير ؛
- دولاب لتعليق و ترتيب الملابس أو أثاث يجمع بينهما؛
- مكتب ومنضدة للزينة مزودة بمقعد ؛
- مقعد لكل نزيل ؛

(1*) إذا سمحت الشروط التقنية بذلك.

-89-

- جهاز للهاتف ؛
- جهاز تلفاز ؛
- ثلاجة صغيرة ؛
- حامل للأمتعة ؛
- سجادتي سرير (عند عدم وجود موكيت أو زربية) ؛
- حمام كامل بحوض الإغتسال مزود بوسيلة مانعة للإنزلاق ومقبض للسلامة و حوضين لغسل الأيدي مزودين بصنابير لخلط الماء أو صنابير ذات جهاز تحكم ومرحاض معزول. ويجب أن يكون مهوى بصورة كافية .

ج.2- الشقة:

- يجب أن تشمل الشقة بالإضافة الى ذلك على قاعة بها :
- مقعد بذراعين لكل نزيل ؛
- طاولة قصيرة ؛
- تزيين مدروس بكيفية جيدة ؛
- جهاز تلفاز وهاتف إضافيين ؛
- زربية أو موكيت من النوع الرفيع .

د- المطعم:

- يجب أن يكون ملائماً لهذا النوع من المؤسسات ويجب أن يتم قياس مساحته على أساس 1,20 مترا مربعا لكل مقعد بحيث يجب أن يتمكن 100% من الزبناء من تناول وجباتهم في وقت واحد .
- يجب تجهيز المطعم أو المطاعم بتكييف بارد وساخن ولوازم كافية للعمل والإستغلال من النوع الجيد.

يجب أن يستجيب المطعم أو المطاعم لمعايير تصنيف المطاعم في درجة شوكتين.

يجب أيضا أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الأولى على:

- مطعم أو عدة مطاعم للأكلات الخفيفة حسب طاقة غرف المؤسسة ويجب أن تكون مريحة و تشتمل على أثاث من النوع الممتاز وفي حالة جيدة ؛
- قاعة أو عدة قاعات حسب طاقة غرف المؤسسة ويجب أن تكون هذه القاعات مريحة وتشتمل على أثاث وتجهيزات مدروسة جيدا وفي حالة جيدة و يجب أن تستوعب 100 % من زبناء القرية في وقت واحد .

... / ...

-90-

- تهيئ قاعات متوفرة على حانات و يجب تزويدها بغرفة للخدمة تتوفر على الأدوات الضرورية.

هـ)- المطبخ وملحقاته :

يجب أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الأولى على مطبخ . ويجب أن تكون مساحته مناسبة لطاقة المطعم من حيث عدد المقاعد . ويتكون مستخدمو المطبخ من رئيس المطبخ ورئيس فريق الطباخين وطباخين وغاسلي الأواني ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء تعلق الأمر بالملابس أو بالهندام . يجب أن يتم تصميم و ترتيب المطبخ على أساس احترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية .

هـ.1)- الأماكن :

يجب تصميم الأماكن بكيفية تمكن من تنظيفها بسهولة ؛
يجب أن تكون أرضية المطابخ مغطاة ببلاط مانع للإنزلاق و لتسربات الماء؛
يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سياج وغطاء ؛
يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة ؛
يجب أن تكون المطابخ مزودة بجهاز لتصريف المياه الراسبة ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة ؛
يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية و يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار .

يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على أسيجة ضد الحشرات .

هـ-2)- التجهيزات :

يجب أن تتوفر المطابخ على :

- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain-Marie) ومشواة وطاولة للتسخين ومعدات وطاولات للعمل من معدن ضد الصدأ وأفران ومقالي... ؛
- طاولات ساخنة ومكان لوضع المأكولات المهيأة ؛
- جهاز آلي ووظيفي لا متصااص البخار ؛
- باب خفاق ذو مدخل مزدوج نحو المطبخ ؛
- مكان لتحضير المأكولات الباردة ؛

-91-

- مكان مكيف لتحضير الأسماك يتوفر على جهاز للتجميد وثلاجة وأدوات العمل و يجب كذلك أن يتوفر على حوض لغسل الأيدي مزود بجهاز تحكم غير يدوي مجهز بمستحضرات النظافة؛
- مكان مكيف لتحضير اللحوم مزود بغرفة تبريد وثلاجة كبيرة وجهاز للتجميد وأدوات العمل و يجب كذلك أن يتوفر على حوض لغسل الأيدي يتوفر على جهاز تحكم غير يدوي مجهز بمستحضرات النظافة؛
- مكان أو فضاء لتحضير الخضر مع الأدوات الضرورية ؛
- مكان منفصل لإعداد الحلويات مجهز بكل ما يلزم ومزود بجهاز تكييف ؛

- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة . ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وبصدرية واقية من البرودة ويمنع كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية.
- حوض لغسل الطناجر ولوازم الطبخ بمكان منفصل مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم وبرفوف للترتيب أو جهاز متحرك للتجفيف؛
- مكان أو فضاء معزول خاص بغسل الأواني ويمكن أن يكون منفصلا عن باقي أماكن العمل بمسافة كافية أو بفاصل ذاتي بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين ؛
- حوض لغسل الخضر و الفواكه؛
- قبو الخمور للإستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الولوج؛

- مقتصدية تتكون من مكانين مختلفين مهيين بشكل جيد أحدهما يخصص لتخزين المواد الغذائية والآخر لمواد الصيانة . ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخلط) ؛
- أسطل النفايات يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل سهلة التنظيف ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات و ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل .
- أحواض غسل الأيدي يجب أن تزود بنظام تحكم بالأرجل وأن توضع قرب أماكن العمل . ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد و بموزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط لمسح الأيدي ذات استعمال واحد .

(و)- مغسل و موضع الملابس :

يجب أن تكون هذه الأماكن مجهزة ومزودة بنظام التهوية الطبيعية أو الآلية أو هما معا لضمان خدمة سريعة وملائمة ويجب أن تشتمل على: مغسل الملابس منفصل عن موضع الملابس وآلات للتصبين وآلة عصر الغسيل وآلة للتجفيف وأحواض الغسيل وآلة للخياطة وعربات نقل الغسيل،و يجب أن يحتوي كذلك على مكان لتخزين الغسيل النظيف(3 أصناف لكل غرفة كحد أدنى).
بالإضافة إلى ذلك يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف الجاف وكي الملابس لفائدة الزبناء.

.../...

-92-

(ز)- التثبيط :

يجب أن تقدم قرية العطل من الدرجة الأولى مجموعة متنوعة جدا من الأنشطة الرياضية والثقافية و الترفيهية ليلا ونهارا تلائم طبيعة القرية ولا سيما :
- محاضرات وعروض أشرطة؛
- مكتبة رهن إشارة الزبناء تشتمل على كتب ووثائق متخصصة مرتبطة بالأنشطة الترفيهية للقرية؛
- مسابح دافئة في فصل الشتاء ؛
- مسبح صغير للأطفال ؛
- حدائق للأطفال ؛
- ملاعب للرياضة: كرة المضرب والكرة الطائرة وكرة السلة....؛
- قاعة للجمباز مع التجهيزات الضرورية ؛
- الكولف أو ملاعب للتدريب على الكولف أو الكولف الصغير ؛
- الفروسية والجولات بالدراجات ؛
- الكرة الحديدية والرماية ؛
- أنشطة الترفيه الليلي ؛

- قاعة مسرح لتنظيم التظاهرات (يجب أن تستجيب لحاجة 85 % على الأقل من طاقة المؤسسة)؛
- قاعات للألعاب أو أماكن منفصلة (لعب الورق والشطرنج والبياردو وكرة الطاولة ولعبة البابي فوت والبولينك والسهام الصغيرة...)؛
- قاعة مجهزة صوتيا لتنشيط السهرات وعروض الأشرطة؛
- ملهى ليلي؛
- ورش للتدريب اليدوي (صناعة الخزف والنسيج و صناعة السلال والطبخ المغربي الخ)؛
- جميع المعدات الضرورية لممارسة الرياضات المائية من ألواح شراعية ولعبتي " السورف " (SURF) والكتمران (CATAMARAN) والتزلج على الماء (في حالة مؤسسة شاطئية).
- ويجب أن تتطابق التجهيزات مع معايير السلامة الجاري بها العمل ، كما يجب أن تتخذ جميع الترتيبات كي لا تتسبب هذه الأنشطة في إزعاج الزبناء.

(ن) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية. ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل أيضا على غرف نوم جماعية أو غرف فردية .

-93-

ويجب أن تشمل هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ح) - الخدمات :

يجب أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الأولى على 0,8 مستخدم لكل غرفة. يجب أن تكون نسبة 45% من عدد المستخدمين من ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي إحدى المدارس الفندقية أو مركز للتكوين المتخصص ويجب أن تتوفر النسبة الباقية على تكوين أو تدريب ممنهج كامل .

ويجب على المستخدمين المكلفين بالتنشيط أن يكونوا حاصلين على شهادات من مراكز تكوين المنشطين .
وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل .
يجب أن يتكلم مستخدمو الإستقبال والمنشطون بالإضافة الى اللغة العربية، لغتين أجنبيتين على الأقل بما في ذلك الفرنسية .

* الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية:

أن يكونوا حاصلين على شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع إدارة الفنادق) أو شهادة معترف بمعادلتها لها وأن يكونوا قد شغلوا منصب مسؤولية لدى مؤسسة من المستوى الرفيع لمدة 3 سنوات على الأقل ؛
- شهادة تقني في الفندقية مع اثبات تجربة في منصب مسؤولية لمدة 10 سنوات على الأقل لدى مؤسسة من المستوى الرفيع .

*الإستقبال والحراسة :

يجب أن يكون رئيس ومستخدمو الاستقبال والحارس مؤهلين وأن يرتدوا باستمرار زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا ، بالإضافة الى اللغة العربية ،اللغتين الفرنسية والإنجليزية ، ولغة أجنبية أخرى.

* الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدم الغرف أو هما معا . ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . كما يجب أن تتوفر غرفة الخدمة على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.

.../...

-94-

*الخدمة الليلية :

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى الخدمات التالية: مقسم الهاتف والطوابق والمصلحة التقنية .

*خدمة الهاتف :

يجب توفير خدمة الهاتف بصورة مستديمة 24 ساعة / 24 ساعة من قبل مستخدمين يتكلمون على الأقل بالإضافة الى اللغة العربية،اللغات الفرنسية والإنجليزية أو الفرنسية و الألمانية.

(ط)- حضانة الأطفال :

يجب أن تعد في مكان مناسب ومسير من طرف مربين ومؤطرين مؤهلين .
ويجب أن يكون هذا المكان مزيّنا ويشتمل على التجهيزات الضرورية مع مواضع
للألعاب والألعاب التربوية ... الخ.
يجب أن تمكن كل المرافق التربوية والمسلية المخصصة للأطفال من
استعمال مجموع هذه المرافق في أقصى ظروف السلامة.
يجب أن تشتمل أيضا على قاعة للأكل مجهزة خصيصا لتقديم الوجبات
الرئيسية، بحيث يمكن ل 100 % من الأطفال تناول وجباتهم في وقت واحد .
مرافق صحية مشتركة وكافية يجب تهيؤها خصيصا للأطفال بمحاذاة المكان
الذي يأوي الأطفال.

(ي) - أحكام متنوعة :

- * يجب أن تتوفر المؤسسة على مصعد ورافعة الأثقال إذا كانت المؤسسة
مشيدة في شكل مبني يشتمل على أكثر من طابقين.
- * خدمة للمساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب متعاقد. وتحتوي على غرفة
تمريض تسييرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الإستعجال وتقديم
الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين
(تتبع الملفات الطبية وتحيينها).
- * يجب أن تشتمل المؤسسة على كتيبات تتضمن معلومات حول المؤسسة
وموقعها ومنطقة تواجدها والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء في الإستقبال .
- * مصلحة للصيانة مسيرة من طرف مدير تقني لضمان السير الجيد
والمستديم لكل المرافق و التجهيزات . ويجب أن تشتمل هذه المصلحة أيضا على
ورشة ومخزن للأجهزة الضرورية (قطع غيار ، ومعدات للتفكيك والصلاح).
- * مركز للرياضة به سونة (SAUNA) والتدليك وتقوية العضلات الخ .
- * معلم سباحة مجاز و يجب أن يكون حاضرا بصفة مستديمة بكل مسبح
وعلى مستوى الشاطئ الخاص بالقرية (إذا كانت شاطئية) .

-95-

- * يجب تعليق لائحة الأسعار بمصلحة الإستقبال وبالغرف.
- * يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال .

(ك) - السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو القرية على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ.

يجب أن يكون البهو وقاعات المطاعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ،
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة ذا إنطلاق تلقائي وخزان للماء
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات و الأماكن المشتركة ،
- سلالم و منافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ،
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية(صنادير لإطفاء الحريق (R I A) وحنفيات الحريق وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات إنطلاق تلقائي بالمكان المخصص لأجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ...) إلخ ؛
- يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل .

ل)- النظافة والبيئة :

- يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل، ويجب أن تتوفر على :
- مصلحة للنظافة تسير من طرف مختص صحي للسهر على احترام شروط النظافة والقيام بكل أنواع المراقبة الصحية بالمؤسسة و التي يجب أن تدون في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة ؛
- جهاز للمعالجة المستمرة لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛

.../...

- غرفة لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة ، لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل العمل ، كما يجب أن يسير هذا المكان بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن.

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب تدوين عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الحاجة.
يتعين على المؤسسة ان تقوم أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء .

-97-

14) - قري العطل من الدرجة الثانية

أ) - الشروط العامة :

قرية العطل من الدرجة الثانية هي مؤسسة للإيواء و الترفيه تمتاز بمنشأتها وتجهيزاتها المريحة وبتنوع وتعدد أنشطتها الترفيهية.

يجب أن تتوفر على المميزات التالية :

- أن يكون موقعها بمكان مختار بصفة جيدة وأن يكون لها منفذ إلى الشاطئ ومطلّة على البحر ، إذا تعلق الأمر بقرية شاطئية ؛
- التكييف (البارد والساخن) إجباري ؛
- أن تتوفر على الماء الساخن باستمرار؛
- يجب أن لا تتجاوز كثافة البناء نسبة 50 % من مجموع مساحة المؤسسة ؛
- يجب أن تخصص نسبة 15 % من مجموع المساحة للمناطق الخضراء المشتملة على أشجار وممرات للراجلين الخ
- يجب توفير مستودع السيارات (*1) لفائدة 20 % على الأقل من الزبناء ؛
- موقف للسيارات إلزامي ويجب أن يكون مغطى وذا طاقة تساوي موضعا واحدا لكل ثلاث غرف . ويجب تخصيص أماكن إضافية للوقوف بالنسبة للحافلات .
- يجب أن يكون المدخل فسيحا وأن يشار إليه بعلامات ومضاء جيدا بالليل و متميزا عن مداخل الخدمة ومحما من تقلبات الطقس.

(ب)- بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الإستقبال مهياً ومزيّنا ، وأن يتم قياس مساحته على أساس متر مربع لكل غرفة ويمكن حصرها في 150 متر مربع إذا لم تسمح الشروط التقنية بمساحة أكبر.

ب.1)- يجب أن يكون الإستقبال مهياً ومقسما و أن يشتمل على الخدمات التالية :

- مكتب الإستقبال ؛
- حراسة منفصلة تتوفر على : بوابين وحمالين وحراس وعربات لحمل الأمتعة... الخ ؛
- مقسم هاتفي في مكان مستقل ومزود بفاكس ؛

(*1) بترخيص من وزارة السياحة و في حالة وجود مشاكل تقنية مبررة ، يمكن لمستودع السيارات أن يعوض بأماكن تكميلية لوقوف الأشخاص المعاقين.

- مصلحة المخالصات ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ويعدد كاف ؛
- خزنة عامة إذا كانت المؤسسة لا تتوفر على خزانات فردية بالغرف ؛
- إمكانية كراء السيارات والدراجات النارية والدراجات (VTT)..... الخ .

ب.2)- المرافق الصحية المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة وبالقرب من القاعات المشتركة مراحيض مشتركة منفصلة مخصصة للرجال و النساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء البارد والساخن و مرايا وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمرواح).

ج)- الغرف والشقة — ق :

يجب أن تكون الغرف والشقق مزينة جيدا ومشملة على جهاز للتدفئة وتكييف الهواء، كما يجب أن تخصص نسبة 5 % على الأقل من الطاقة الإجمالية للقريبة كمشقق .
يجب أن تتوفر 50 % من الغرف على الأقل، على حمامات مزودة بأحواض الاغتسال والنسبة الباقية على رشاشات.

ج.1)- الغـرف :

المساحة المسكونة : 18 مترا مربعا كحد أدنى (دون احتساب مكان تعليق الملابس والحمام) .

ويجب أن تضم جميع الغرف :

- سريرين فرديين (1,40 مترا×1,90 مترا) أو سرير كبير ذو حجم مريح ؛
- منضدتي سرير ؛
- مصباحي سرير أو مصباحين جد رانبيين مع مبدل للضوء في رأس السرير
- دولاب لتعليق الملابس أو أثاث يجمع بينهما ؛
- مكتب ومنضدة للزينة مزودة بمقعد ؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- جهازي هاتف و تلفاز ؛
- ثلاجة صغيرة ؛

- حامل للأمتعة ؛

- سجادتي سرير (عند عدم وجود زربية أو موكيت) .

تجهيزات الحمام:

وسيلة مانعة للإنزلاق ومقبض للسلامة و حوضين لغسل الأيدي مزودين بصنابير ذات جهاز تحكم أو صنابير لخلط الماء ومرحاض منفصل .
ويجب أن يكون الحمام مهوى جيدا .

ج.2- الشقق :

يجب أن تشمل بالإضافة إلى ذلك على :

- قاعة بها أثاث من النوع الرفيع ؛

- مقعد بذراعين لكل نزيل؛

- طاولة قصيرة ؛

- تزيين مدروس جيدا ؛

- جهاز تليفاز وهاتف إضافيين ؛

- زربية أو موكيت من النوع الرفيع .

د-المطعم أو المطاعم:

يجب أن يكون ملائما لهذا النوع من المؤسسات ويجب أن يتم قياس مساحته على أساس مترمربع لكل مقعد بحيث يجب أن يتمكن 80 % من زبناء القرية من تناول وجباتهم في وقت واحد .
يجب تجهيز المطعم بتكييف بارد وساخن ومعدات كافية للعمل والاستغلال من النوع الجيد .

يجب أيضا أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الثانية على :

- مطعم أو عدة مطاعم للأكلات الخفيفة حسب طاقة المؤسسة من الغرف .
ويجب أن تشتمل على أثاث من النوع المريح في حالة جيدة . ويجب أن يتوفر كل مطعم على غرفة للخدمة مجهزة بالمعدات الضرورية ؛
- قاعة أو عدة قاعات حسب طاقة المؤسسة من الغرف ويجب أن تتمكن هذه القاعات من استيعاب 100 % من الزبناء في وقت واحد وأن تكون مريحة ومزودة بأثاث وتجهيز في حالة جيدة .

هـ-المطبخ وملحقاته :

يجب أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الثانية على مطبخ . و أن تكون مساحته موازية لطاقة المطعم من حيث عدد المقاعد . و يجب أن يتكون مستخدمو

المطبخ من رئيس المطبخ وطباخين وغاسلي الأواني ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء تعلق الأمر بالملابس أو بالهندام .
يجب أن يتم تصميم المطبخ و ترتيبه على أساس احترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية .

هـ.1)- الأماكن :

- * يجب تهيئ الأماكن بكيفية تمكن من تنظيفها بسهولة ؛
- * يجب أن تكون أرضية المطبخ مغطاة ببلاط مانع للإنزلاق وتسرب الماء ؛
- * يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سياج وغطاء ؛
- * يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة ؛
- * يجب أن يكون المطبخ مزودا بجهاز لتصريف المياه الراسبية ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة .
- * يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار .
- * يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على أسيجة ضد الحشرات .

هـ.2)- التجهيزات :

- يجب أن يتوفر المطبخ على :
- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain - Marie) ومشواة وطاولة للتسخين ومعدات وطاولات للعمل من معدن ضد الصدأ وأفران ومقالي
- مكان لوضع المأكولات الجاهزة وفرن للتجفيف و طاولات ساخنة ؛
- جهاز آلي ووظيفي لإمتصاص البخار ؛
- باب خفاق ذو مدخل مزدوج نحو المطبخ ؛
- مكان لتحضير المأكولات الباردة ؛
- مكان مكيف لتحضير الأسماك يتوفر على جهاز للتجميد وثلاجة ومعدات العمل ، و يجب أن يجهز أيضا بحوض لغسل الأيدي مزود بجهاز تحكم غير يدوي وبمستحضرات النظافة ؛

- مكان مكيف لتحضير اللحوم مزود بغرفة تبريد وثلاجة كبيرة وجهاز للتجميد ومعدات العمل. ويجب أن يجهز أيضا بحوض لغسل الأيدي مزود بجهاز تحكم غير يدوي و بمستحضرات النظافة ؛

-101-

- مكان لتحضير الخضر مع المعدات الضرورية ؛
- مكان منفصل لإعداد الحلويات مهوى و مجهز تجهيزا كافيا ومزود بجهاز التكييف ،
- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة . ويجب أن تجهز أيضا غرف التبريد بجهاز للإنذار وصدريه واقية من البرد . ويمنع كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية ؛
- حوض لغسل الأواني بمكان منفصل و مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء يحتوي على مبيدات الجراثيم ، وعلى رفوف لوضع الأواني مع جهاز متحرك للتجفيف ؛
- مكان معزول خاص بغسل الأواني ويمكن عزله عن بقية أماكن العمل بفارق كاف أو بحاجز صلب بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين ؛
- مكان لغسل الخضر والفواكه؛
- قبو الخمور للإستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الولوج ؛
- مقتصدية تتكون من مكانين مختلفين مهويين جيدا ومخصصين على التوالي لتخزين المواد الغذائية و مواد الصيانة. و لايجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخلط) ؛
- أسطل النفايات يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل و سهلة التنظيف ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل ؛
- يجب تزويد أحواض غسل الأيدي بنظام تحكم بالأرجل يوضع قرب أماكن العمل . ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وموزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط لمسح الأيدي ذات استعمال واحد .

(و)- مغسل وموضع الملابس :

يجب أن تكون هذه الأماكن مجهزة ومزودة بجهاز للتهوية الطبيعية أو الآلية أو هما معا من أجل ضمان خدمة سريعة وملائمة ويجب أن تشتمل على مغسل منفصل عن موضع الملابس وآلات للتصبين وآلة عصر الغسيل وآلة للتسريح وآلة للتنشيف وأحواض الغسيل وآلة للخياطة و عربات الغسيل. ويجب إعداد مكان لترتيب الغسيل النظيف (ثلاثة أصناف لكل غرفة).
بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف الجاف وكي الملابس لفائدة الزبناء.

(ز)-التنشييط :

يجب أن تقدم قرية العطل من الدرجة الثانية مجموعة متنوعة جدا من

-102-

- الرياضية والثقافية والترفيهية ليلا ونهارا تلائم طبيعة القرية ولا سيما :
 - محاضرات وعروض الأشرطة ؛
 - مكتبة موضوعة رهن إشارة الزبناء تشتمل على كتب ووثائق ذات علاقة بأنشطة القرية الترفيهية ؛
 - مسابح دافئة في فصل الشتاء ؛
 - مسبح صغير للأطفال ؛
 - حدائق للأطفال ؛
 - ملاعب للرياضة: كرة المضرب والكرة الطائرة وكرة السلة ؛
 - قاعة للجمباز مع التجهيزات الضرورية ؛
 - الكولف أو ملاعب التدريب على الكولف أو الكولف الصغير ؛
 - الفروسية والجولات بالدراجات ؛
 - الكرة الحديدية والرمية بالقوس ؛
 - أنشطة الترفيه الليلي ؛
 - قاعة مسرح للمهرجانات (ويجب أن تستجيب لحاجة 85 % على الأقل من الطاقة الاستيعابية للمؤسسة) ؛
 - قاعات للألعاب أو أماكن منفصلة (لعب الورق والشطرنج والبلياردو وكرة الطاولة ولعبة البابي فوت والبولينك ورمي السهام الصغيرة...) ؛
 - قاعة مجهزة بتجهيزات للصوت لتنشيط السهرات وعروض الأشرطة ؛

- ملهى ليلي ؛
- ورش للتدريب اليدوي (صناعة الخزف والنسيج وصناعة السلال والطبخ المغربي... الخ)؛
- جميع المعدات الضرورية لممارسة الرياضات المائية من ألواح شراعية ولعبة " السورف " والكتمران والتزلج على الماء... (في حالة قرية شاطئية) .
ويجب أن تتطابق كل التجهيزات مع معايير السلامة الجاري بها العمل و يجب أن تتخذ جميع الترتيبات كي لا تتسبب هذه الأنشطة في إزعاج الزبناء .

(ن) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على جهاز ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل كذلك على غرف نوم جماعية أو فردية.
ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل كذلك على مراحيض بأغطية ومكانس ، وأن تكون
... /
...

-103-

بجانبيها أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ح) - الخدمات والمستخدمون :

* يجب أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الثانية على 0,7 مستخدم لكل غرفة.
*و يجب أن تكون 35% من عدد المستخدمين من ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي إحدى مؤسسات المدارس الفندقية أو مركز للتكوين المتخصص. و يجب أن تثبت النسبة الباقية توفرها على تكوين أو تدريب ممنهج متكامل . ويجب على المستخدمين المكلفين بالتنشيط أن يكونوا حاصلين على شهادات من مراكز تكوين المنشطين.

ويجب أن ينخرط جميع المستخدمين في الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي طبقا للقوانين الجاري به العمل .

(1.ح) - الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية أن يكونوا حاصلين على:

شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو شهادة معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤولية لمدة 5 سنوات على الأقل لدى مؤسسة من نفس المستوى أو مؤسسة مصنفة في درجة "4 * نجوم" أو "3* نجوم" ؛
- أو شهادة تقني في الفندقة وأن يثبت تجربة في منصب مسؤولية لمدة 10 سنوات على الأقل لدى مؤسسة من نفس المستوى أو مؤسسة مصنفة في درجة "4 * نجوم" أو "3* نجوم" ؛

ح.2- الإستقبال والحراسة و التنشيط :

يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس والمنشطين مؤهلين وأن يرتدوا باستمرار زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا، بالإضافة إلى اللغة العربية ، اللغة الفرنسية ولغة أجنبية أخرى .

ح.3- الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها وخدم الغرف أو هما معا . ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . و يجب أن تتوفر غرفة الخدمة أيضا على مرفق صحي لمستخدمي الغرف.

ح.4-الخدمة الليلية :

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى الخدمات التالية: مقسم الهاتف والطوابق والمصلحة التقنية .

...
/
...

-104-

ح.5- خدمة الهاتف :

يجب توفير خدمة الهاتف باستمرار خلال 24 ساعة / 24 ساعة من قبل مستخدمين يتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية،اللغتين الفرنسية والإنجليزية أو الفرنسية و الألمانية على الأقل.

ط - أحكام متنوعة :

* يجب أن تتوفر المؤسسة على مصعد ورافعة الأثقال إذا كانت مشيدة على شكل مبنى يشتمل على أكثر من طابقين .

*مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب متعاقد تحتوي على غرفة تريض تسيورها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الاستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمن مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (متابعة و تحيين الملفات الطبية الخاصة بالمستخدمين) .

*يجب أن تشتمل المؤسسة على كتيبات بلغات مختلفة من بينها اللغة العربية تتضمن معلومات حول المؤسسة وموقعها ومنطقة تواجدها والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء في الاستقبال .

- *مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد والمستمر لكل التجهيزات والمنشآت.
- ويجب أن تشتمل أيضا على ورشة ومخزن للمعدات الضرورية (قطع غيار ومعدات مختلفة للتفكيك والإصلاح) .
- *مركز للرياضة به " سونة SAUNA " وتديك وتقوية العضلات الخ
- *معلم سباحة معترف به والذي يجب أن يكون حاضرا باستمرار بكل مسبح وكذا بالشاطئ الخاص بالمؤسسة (إذا كان الأمر يتعلق بقرية شاطئية) .
- * تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال وبالعنفاء إجباري .
- * يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال .
- * يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب .

(ي) - السلامة:

- * يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ .
- * يجب أن يكون البهو وقاعة المطعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفراً على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة وخزان للماء ؛
- إضاءة للسلامة يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛

.../...

-105-

- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالعنفاء والممرات والأماكن المشتركة ؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة و الطوابق و المصالح التقنية {صنابير إطفاء الحريق RIA }
- وحفريات الحريق و أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي بالمكان المخصص لأجهزة تسخين الماء و أجهزة كشف الدخان ... إلخ.
- ويجب ان تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة الجاري بها العمل؛

- يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات و الفئران بجميع الأماكن بواسطة هيئة معترف بها، و يجب تدوين عمليات المراقبة في سجل خاص وتقديمه عند الاقتضاء للهيئات المختصة بالمراقبة؛
- يجب أن تقوم المؤسسة أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء.
- كل التجهيزات التقنية الواجب مطابقتها لمعايير السلامة المنصوص عليها في القانون الجاري به العمل .

ك)- النظافة والبيئة :

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل، ويجب أن تتوفر على :

- مصلحة للنظافة تسير من طرف متخصص صحي بالنظافة ، للسهر على احترام شروط النظافة والقيام بكل أنواع المراقبة الصحية بالمؤسسة. و يجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص ليقدّم لهيئات المراقبة عند الحاجة ؛
- جهاز للمعالجة المستمرة لمياه المسابح في عين المكان والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛
- غرفة لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة ، لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة ، كما يجب أن يسير هذا المكان بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن

يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الطلب.

يتعين على المؤسسة ان تقوم بصيانة الفضاءات الخضراء .

-106-

15) - قري العطل من الدرجة الثالثة

أ)- الشروط العامة :

- قريّة العطل من الدرجة الثالثة هي مؤسسة للإيواء و الترفيه تمتاز بمنشآتها وتجهيزاتها المريحة والتي تتوفر على المميزات التالية :
- أن يكون لها منفذ إلى الشاطئ إذا تعلق الأمر بمؤسسة شاطئية؛
 - التوفر على تكييف (بارد وساخن) ؛
 - التوفر على الماء الساخن باستمرار في مجموع المؤسسة؛
 - أن لا تتجاوز كثافة البناء 50 % من مجموع مساحة المؤسسة ؛

- يجب أن تخصص نسبة 15 % من مجموع مساحة القرية للمناطق الخضراء المشتملة على أشجار وحدائق ؛
- أن يكون موقف السيارات محميا وأن يتسع لما يعادل مكان سيارة لكل 05 غرف ، ويجب تخصيص أماكن إضافية للوقوف بالنسبة للحافلات؛
- يجب أن يكون المدخل فسيحا ومضاء جيدا وأن يشار إليه بعلامات واضحة ومحميا من تقلبات الطقس.

ب) - بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الإستقبال مهيباً ومزيّناً ومجهزاً بشكل مدروس جيداً. وأن يتم قياس مساحته على أساس 0,40 متراً مربعاً لكل غرفة و يمكن حصرها في 100 متر مربع إذا اقتضت الشروط التقنية ذلك .

يجب أن يشتمل البهو على المرافق الآتية :

- الاستقبال أو مكتب للاستقبال و الحراسة ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- خزنة عامة؛
- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية؛
- كشك.

ب.1) - المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة و بالقرب من القاعات المشتركة مراحيض مشتركة منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء البارد والساخن و مرايا وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمرواح).

ج) - الغرف والشقق :

يجب أن تخصص للشقق نسبة لا تقل عن 4 % من الطاقة الإجمالية للقرية . كما يجب أن تتوفر 30 % من الغرف، على الأقل، على حمامات مزودة بأحواض الاغتسال والباقي بالرشاشات.

ج.1)- الغـرف :

يجب أن لا تقل المساحة عن 17 مترا مربعا (مع احتساب الأجزاء المسقفة والحمام) .

ويجب أن تضم الغرف :

- سريرين فرديين (1,40 مترا×1,90 مترا) أو سرير كبير ذو حجم مريح ؛
- منضدتي سرير ومصباحي سرير أو مصباحين حائطين ؛
- دولاب لتعليق و ترتيب الملابس أو أثاث يجمع بينهما ؛
- مكتب ومنضدة للزينة مزودة بمقعد ؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- جهاز هاتف ؛
- جهاز تلفاز ؛
- حامل للأمتعة ؛
- سجادتي سرير (عند عدم وجود زربية أو موكيت) .

ج.2)- الشقق :

يجب أن تشمل الشقق بالإضافة إلى ذلك على:

- مقعد بذراعين أو أريكة لكل نزيل؛
- طاولة قصيرة ؛
- تزيين مدروس جيدا ؛
- جهاز تلفاز إضافي ؛
- زربية أو موكيت ؛
- جهاز هاتف إضافي.

ويجب أن تزود جميع الحمامات بوسائل مانعة للإنزلاق ومقبض للسلامة و حوض لغسل الأيدي مزود بصنابير لخلط الماء أو ذات جهاز تحكم ومرحاض منعزل. ويجب أن تكون مهواة بصورة كافية.

.
. .
. .
/
. .
.

(د) - المطعم :

يجب أن يهيا مطعم و يجب أن يكون ملائم بشكل جيد لهذا النوع من المؤسسات . ويجب أن تحتسب مساحته على أساس 0,80 مترا مربعا لكل مقعد بحيث يجب أن يتمكن 80% من الزبناء من تناول وجباتهم في وقت واحد .

يجب تزويد المطعم بتكييف بارد وساخن ومعدات للعمل والإستغلال من النوع الجيد .

يجب أيضا أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الثالثة على :

- قاعة أو عدة قاعات حسب طاقة المؤسسة من الغرف. ويجب أن تكون هذه القاعات مريحة وتشتمل على أثاث وتجهيز مدروس بإحكام وفي حالة جيدة. ويجب أن توضع قاعة تحتوي على تلفاز رهن إشارة الزبناء و يجب أن تستوعب هذه القاعة 60% من الزبناء في وقت واحد .
- قاعة أو قاعات بحانة يجب أن تزود كل واحدة منها بغرفة خدمة مجهزة بالمعدات الضرورية.

(هـ) - المطبخ وملحقاته :

يجب أن تتوفر قرية العطل من الدرجة الثالثة على مطبخ . ويجب أن تكون مساحته موازية لطاقة المطعم من حيث عدد المقاعد . ويتكون مستخدمو المطبخ من رئيس مطبخ ورئيس فريق الطباخين وطباخين وغاسلي الأواني ويتوجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد النظافة سواء تعلق الأمر بالجسم أو بالهندام .

يجب أن يتم تصميم و ترتيب المطبخ على أساس احترام المبادئ الأولية ... للنظافة والسلامة الغذائية.

(هـ.1) - الأماكن :

- * يجب ترتيب الأماكن بكيفية تمكن من تنظيفها بسهولة .
- * يجب أن تكون أرضية المطبخ مغطاة ببلاط مانع للإنزلاق وتسرب الماء .
- * يجب أن تتوفر الأرضية على انحناءة تسهل دفع المياه المستعملة للغسل في اتجاه منفذ للتصريف به سياج وغطاء ؛
- * يجب أن تكون الجدران ذات لون فاتح وقابلة للغسل بسهولة .
- * يجب أن يكون المطبخ مزودا بجهاز لتصريف المياه الراسبة ومياه الغسل بكيفية سريعة وفعالة .
- * يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية و يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها باستمرار .
- * يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على أسيجة ضد الحشرات .

هـ-2)- التجهيزات :

يجب أن يتوفر المطبخ على التجهيزات التالية:

- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain - Marie) ومشواة وطاولة للتسخين ومعدات للطبخ وطاولات للعمل من معدن ضد الصدأ وأفران ومقالي

- مكان لوضع المأكولات الجاهزة وفرن للتجفيف وطاولات ساخنة ؛

- جهاز آلي ووظيفي لإمتصاص البخار ؛

- باب خفاق ذو مدخل مزدوج نحو المطبخ ؛

- أماكن منفصلة لتحضير السمك واللحم و المأكولات الباردة ؛

- غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون بأعداد كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة . ويجب أن تجهز أيضا غرف التبريد بجهاز للإنذار وصدريّة واقية من البرودة . في حالة عدم توفر غرف التبريد بشكل كاف، يمكن حفظ مختلف أنواع المواد داخل نفس الغرفة لكن في أماكن مختلفة. ويمكن كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية ؛

- حوض لغسل الطناجر و معدات العمل بمكان منفصل و مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء يحتوي على مبيدات الجراثيم ، وعلى رفوف لوضع الأواني مع جهاز متحرك للتجفيف ؛

- مكان معزول خاص بغسل الأواني ويمكن عزله عن بقية أماكن العمل بفارق كاف أو بحاجز صلب بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين ؛

- مكان لغسل الخضر والفواكه؛

- قبو الخمر للإستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الولوج ؛

- مقتصدية تتكون من مكانين مختلفين مهويين جيدا ومخصصين على التوالي لتخزين المواد الغذائية و مواد الصيانة و لايجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان خطورة التلوث والخلط) - أسطل النفايات يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل سهل التنظيف ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل .

- يجب تزويد أحواض غسل الأيدي بنظام تحكم بالأرجل يوضع قرب أماكن العمل . ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وموزعي

الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط لمسح الأيدي ذات استعمال واحد .

و)- مغسل و موضع الملابس :

يجب أن تكون هذه الأماكن مجهزة ومزودة بنظام للتهوية الطبيعية أو الآلية

-110-

أو هما معا من أجل ضمان خدمة سريعة وملائمة. ويجب أن تشتمل على مغسل منفصل عن موضع الملابس و آلات للغسيل وآلة عصر الغسيل وآلة للتسريح وآلة للتجفيف وأحواض للغسيل وآلة للخياطة وعربات الغسيل. و يجب أن يحتوي كذلك على مكان لترتيب الغسيل التنظيف (3 أصناف لكل غرفة كحد أدنى). بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يقدم خدمة سريعة للتنظيف الجاف وكي الملابس لفائدة الزبناء.

ز)- التشييط :

يجب أن تقدم قرية العطل من الدرجة الثالثة مجموعة متنوعة من الأنشطة الرياضية والثقافية والترفيهية، و لا سيما :

- محاضرات وعرض الأشرطة ؛
- مكتبة موضوعة رهن إشارة الزبناء تشتمل على كتب ووثائق متخصصة ذات علاقة بالأنشطة الترفيهية للقرية ؛
- مسبح دافئ في فصل الشتاء ؛
- مسبح صغير للأطفال ؛
- حدائق للأطفال ؛
- ملاعب للرياضة: كرة المضرب و الكرة الطائرة و كرة السلة ؛
- قاعة للجمباز مع التجهيزات الضرورية ؛
- الكولف و ملاعب التدريب على الكولف أو الكولف الصغير ؛
- الفروسية والجولات بالدراجات ؛
- الكرة الحديدية والرماية بالقوس ،
- أنشطة الترفيه الليلي ؛

- قاعة مسرح للمهرجانات (ويتعين أن تفي بحاجة 85 % على الأقل من سعة المؤسسة)؛
- قاعات للألعاب أو أماكن منفصلة (لعب الورق والشطرنج والبيليارد وكرة الطاولة ولعبة الباي فوت والبولينك ورمي السهام الصغيرة...) ؛
- قاعة مجهزة بتجهيزات للصوت لتنشيط السهرات وعرض الأشرطة ؛
- ملهى ليلي ؛
- ورش للتدريب اليدوي (صناعة الخزف والنسيج وصناعة السلال والطبخ المغربي...الخ)؛
- جميع المعدات الضرورية لممارسة الرياضات المائية من ألواح شراعية ولعبة " السورف " والكتمران والتزلج على الماء... (في حالة قرية شاطئية) .

ويجب أن تتطابق كل التجهيزات مع معايير السلامة الجاري بها العمل و يجب أن تتخذ جميع الترتيبات كي لا تتسبب هذه الأنشطة في إزعاج الزبناء .

.
.
 /
.
 .
.

-111-

(ن)- أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على جهاز ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل عند الإقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية.

ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل عند الإقتضاء على مراحيض بأغطية ومكانس تكون بجانبها أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ح)- الخدمات :

يجب أن تتوفر المؤسسة المصنفة في صنف قرية العطل من الدرجة الثالثة على 0,6 مستخدم لكل غرفة . ويجب أن تكون نسبة 20% من عدد المستخدمين من ذوي الكفاءة وأن يكونوا من خريجي إحدى المدارس الفندقية أو مركز للتكوين

المتخصص . كما يجب أن تثبت النسبة الباقية توفرها على تأهيل أو تدريب ممنهج ومتكامل . ويجب على المستخدمين المكلفين بالتنشيط أن يكونوا حاصلين على شهادات من مراكز تكوين المنشطين . و يجب أن ينخرط جميع المستخدمين في الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل .

الإدارة :

يجب على المترشحين للمناصب الإدارية أن يكونوا حاصلين على:
- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو شهادة معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤولية لمدة 5 سنوات على الأقل لدى مؤسسة من نفس المستوى ؛
- أو شهادة تقني في الفنادق ويكون قد شغل منصب مسؤولية لمدة 10 سنوات على الأقل لدى مؤسسة مصنفة في درجة 3 أو 4 نجوم .

الإستقبال والحراسة والتنشيط :

يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس والمنشيطون مؤهلين وأن يرتدوا باستمرار زيا مهنيا لائقا وأن يتكلموا ، بالإضافة إلى اللغة العربية اللغة الفرنسية على الأقل .

.
. .
/
. .
.

-112-

الطوابق والغرف :

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أ وخدم الغرف أو هما معا . ويجب أن يشتمل كل طابق على غرفة للخدمة تتوفر على دواليب ومخازن لترتيب مواد الصيانة وعربات الطوابق . بالإضافة إلى ذلك، يجب أن تتوفر غرفة الخدمة على مستوى كل طابق على مرفق صحي لمستخدمي الغرف .

الخدمة الليلية :

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى الخدمات التالية: مقسم الهاتف والطوابق والمصلحة التقنية .

خدمة الهاتف :

يجب توفير خدمة الهاتف باستمرار خلال 24 ساعة / 24 ساعة من قبل مستخدميون يتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية، اللغتين الفرنسية والإنجليزية أو الفرنسية و الألمانية على الأقل.

ط) أحكام متنوعة :

- يجب أن تتوفر المؤسسة المصنفة قرية عطل من الدرجة الثالثة على:
 - غرفة تمريرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الاستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين (متابعة و تحيين الملفات الطبية الخاصة بالمستخدمين) ؛
 - كتيبات بلغات مختلفة من بينها اللغة العربية تتضمن معلومات حول المؤسسة وموقعها ومنطقة تواجدها والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء في الاستقبال ؛
 - نظام تكييف بارد و ساخن يوضع لزوماً بمختلف الأماكن المشتركة (المطعم و الحانة و القاعات و الإستقبال و البهو ...) ؛
 - مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد والمستمر لكل التجهيزات والمنشآت. ويجب أن تشمل أيضاً على ورشة ومخزن للمعدات الضرورية (قطع غيار ومعدات مختلفة للتفكيك والإصلاح) ؛
 - تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال وبالغرف إجباري ؛
 - يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال.
 - يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

* يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ .
* يجب أن يكون البهو و المطعم وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر مع مصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء مزود بجهاز للسلامة وخزان للماء ؛
- إضاءة للسلامة يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة و الممرات والمسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة ؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها و الإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة و الطوابق و المصالح التقنية (صنابير إطفاء الحريق) (RIA وحنفيات الحريق و أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات انطلاق تلقائي بالمكان المخصص لاجهزة تسخين الماء و أجهزة كشف الدخان ... إلخ.) ويجب ان تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة الجاري بها العمل.

ك)- النظافة والبيئة :

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل، ويجب أن تتوفر على :

- جهاز للمعالجة المستمرة لمياه المسابح في عين المكان والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛
- غرفة لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة ، لها باب مسيخ تكون على مقربة من مدخل الخدمة .

.../...

كما يجب أن يسير هذا المكان بشكل يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن .
يتعين على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الطلب .
يتعين على المؤسسة ان تقوم أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء .

(أ)- الشروط العامة :

المأوى من الدرجة الأولى هو مؤسسة للإيواء و الإطعام و يمتاز بمنشآته وتجهيزاته الجد مريحة .

ويجب أن يشتمل على المميزات التالية :

- أن يقام خارج المدارات الحضرية بموقع طبيعي ؛
- أن يتوفر على خدمة الإطعام متميزة بجودة عالية تتناسب مع مطعم مصنف في درجة شوكتين ؛
- أن يتوفر على تدفئة وتكييف ؛
- أن يتوفر على الماء الساخن باستمرار ؛
- أن يتوفر على عدد من الغرف لا يقل عن 15 غرفة؛
- أن يشتمل على موقف للسيارات ، مغطى ومحروس ، ويجب أن تكون طاقته مطابقة لطاقاة المؤسسة ؛
- أن يكون له مدخل للزبناء فسيح و يشار إليه بعلامات وجد مضاء بالليل، ومحمي من تقلبات الطقس ومنفصل عن مدخل الخدمة ،
- أن يتوفر على مصعد إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من ثلاث طوابق ،
- ألا يقل عرض الممرات أو المسالك بين مختلف البنايات و الغرف عن 20، 1 متر،
- أن يقدم وسائل للترفيه خصوصا قاعات الألعاب .

(ب)- بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الاستقبال مهياً ومزينا بطريقة جد مدروسة ، ويجب أن يشتمل على المرافق التالية :

- الاستقبال ؛
- الحراسة ؛
- مستودع للملابس خاص بالزبناء العابرين ؛
- عدد كاف من الأكشاك الهاتفية التي لا ينفذ اليها الصوت من الخارج ؛
- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية؛

(ب.1)- المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة و منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو ذات جهاز تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

(ج) - المطعم :

تحتسب مساحة المطعم على أساس 1,50 متر مربع لكل مقعد ، بحيث يمكن ل 70 % من الزبناء تناول وجباتهم في وقت واحد .
يجب أن تتوفر قاعة بها حانة على أثاث من النوع الممتاز وفي حالة جيدة
و أن تحتسب مساحتها على أساس 0,80 متر مربع لكل زبون .

(د) - الغـرف :

يجب أن تصل مساحة كل غرفة الى 12 متر مربع على الأقل .

ويجب أن يشتمل الأثاث على :

- سرير أو سريرين مزودين بطاولتين ومصباحين ؛

- مقعد لكل نزيل ؛

- طاولة ؛

- خزانة للثياب ولتعليق الملابس ؛

- منضدة للزينة مزودة بمقعد ؛

- سجادتي سرير (عند عدم وجود موكيت أو زربية) ؛

- ستائر للتعقيم ؛

- حامل للأمتعة .

50 % من الغرف يجب أن تتوفر على حمامات متكاملة بها أحواض الاغتسال مزودة
بوسيلة مانعة للانزلاق ومقبض للسلامة وجهاز تهوية (نافذة أو منفذ بمروحة)
وحوض غسل الأيدي مزود بصنبور لخلط الماء ومرحاض. ويجب أن تزود النسبة
الباقية بحمام يتوفر على رشاش مزود بستار وحوض لغسل الأيدي ومرحاض.

(هـ) - المستخدمون :

معيـار التشغيل هو 0,5 مستخدم لكل غرفة .

يجب على جميع المستخدمين أن يتوفروا على تكوين أو تدريب متكامل، و أن
ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل
وعلى مستخدمي الإستقبال أن يكونوا مؤهلين وأن يتكلموا بالإضافة الى
اللغة العربية ، اللغة الفرنسية على الأقل .

(و) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على جهاز ملائم
للهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة
ومرافق صحية منفصلة مخصصة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء
ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس
منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل كذلك
على غرف نوم جماعية أو فردية.

ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صابون لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي

-117-

الصابون السائل المضاد للجراثيم دائمى الإستعمال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ز) - التنشيط:

المأوى من الدرجة الأولى يمكن أن يوفر لزبائنه مجموعة متنوعة من الأنشطة المنسجمة مع طبيعة المأوى ولاسيما:

- الفروسية والجولات على الدراجات؛

- ملاعب رياضية؛

- ملاعب للأطفال؛

- ألعاب (Jeux de société)؛

- لعبة كرة الطاولة ولعبة البابي فوت

(ن) - أحكام متنوعة :

- يجب تعليق لافتة للأسعار بالإستقبال وبالغرف ؛

- يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء ، بمكان واضح بالإستقبال ؛

- كتيبات حول المأوى ، بلغات متعددة من بينها اللغة العربية ، حول موقعه

ومنطقة تواجدته والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء على مستوى الإستقبال ؛

- خزان للماء من حجم كاف يجب إعداده لضمان التزويد العادي للمؤسسة

بالماء؛

- يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب .

(ح) - السلامة :

يجب أن يتوفر المأوى من الدرجة الأولى على :

- إضاءة السلامة التي يجب أن تتو - خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية لأقرب مدينة ؛

اجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك؛

- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من

الحريق ، باللغة العربية و لغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات و الأماكن المشتركة ؛

- سلاالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية و لغات أجنبية ؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات الانطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان.. الخ) يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

(ط)- النظافة والبيئة :

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع المرافق بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيآت متخصصة في المراقبة؛

.
.
/
.
.
.

-118-

يجب على المؤسسة أن تتوفر على غرف لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة ، ولها باب مسيخ يكون على مقربة من مدخل الخدمة ، كما يجب أن يكون هذا المكان نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات و الأماكن؛
يجب أن تقوم المؤسسة أيضا بصيانة الفضائات الخضراء .

(17) - المأوى من الدرجة الثانية

أ) - الشروط العامة :

المأوى من الدرجة الثانية هو مؤسسة للإيواء و الإطعام و يمتاز بمنشآته وتجهيزاته المريحة .

ويجب أن يشتمل على المميزات التالية :

- أن يقام بموقع طبيعي خارج المدارات الحضرية ؛
- أن يتوفر على خدمة الإطعام تتميز بجودة عالية تتناسب مع مطعم مصنف في درجة شوكة واحدة؛
- أن يتوفر على جهاز تدفئة وتكييف ؛
- أن يتوفر على الماء الساخن باستمرار ؛
- أن يتوفر على عدد من الغرف لا يقل عن 10 غرف ؛
- أن يشتمل على موقف للسيارات مغطى ومحروس ويجب أن تكون طاقته مطابقة لطاقة المؤسسة ؛
- أن يكون له مدخل للزبناء فسيح ويشار إليه بعلامات وجد مضاء أثناء الليل ومحمي من تقلبات الطقس ومنفصل عن مدخل الخدمة؛
- أن يتوفر على مصعد إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من ثلاثة طوابق
- يجب ألا يقل عرض الممرات أو المسالك بين مختلف البنايات والغرف عن 1,20 مترا .

ب) - بهو الإستقبال :

يجب أن يكون بهو الإستقبال مهياً ومزيناً بطريقة جد مدروسة ، ويجب أن يشتمل على المرافق التالية :

- الإستقبال ؛
- عدد كاف من الأكشاك الهاتفية التي لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية .

ب.1) - المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة و منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو ذات جهاز تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (منافذ بمراوح).

-120-

ج) - المطعم :

تحتسب مساحة المطعم على أساس 1 متر مربع لكل مقعد ، بحيث يمكن ل 50 % من الزبناء تناول وجباتهم في وقت واحد .
يجب أن تتوفر القاعة التي بها حانة على أثاث من النوع الجيد و أن تكون في حالة جيدة بحيث تحتسب مساحتها على أساس 0,50 متر مربع لكل زبون .

د) - الغرف :

يجب أن تصل مساحة كل غرفة إلى 10 أمتار مربعة على الأقل .
ويجب أن يشتمل الأثاث على :

- سرير أو سريرين مزودين بطاولتين ومصباحين ؛
- مقعد لكل نزيل ؛
- طاولة ؛
- دولاب أو خزانة لتعليق الملابس ؛
- منضدة للزينة مزودة بمقعد ؛
- سجادتي سرير (في حالة عدم وجود موكيت أو زربية) ؛
- ستائر للتعقيم ؛
- حامل للأمتعة .

30 % من الغرف يجب أن تتوفر على حمامات متكاملة بها أحواض الاغتسال مزودة بوسيلة مانعة للإنزلاق ومقبض للسلامة وجهاز تهوية (نافذة أو منفذ بمروحة) وحوض غسل الأيدي مزود بصنبور لخلط الماء ومرحاض. ويجب أن

تزود النسبة الباقية بحمام يتوفر على رشاش مزود بستار وحوض لغسل الأيدي ومرحاض.

(هـ)- المستخدمون :

معيار التشغيل هو 0,4 مستخدم لكل غرفة .
يجب على جميع المستخدمين أن يتوفروا على تكوين أو تدريب متكامل ،
ويجب عليهم أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين
الجاري بها العمل وعلى مستخدمي الاستقبال أن يكونوا مؤهلين وأن يتكلموا
بالإضافة إلى اللغة العربية ، اللغة الفرنسية على الأقل .

أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على جهاز ملائم
للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة
ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض
غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال
والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل كذلك على غرف
نوم جماعية أو فردية.

-121-

ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل على مراحيض بأغطية ومكانس ، ويجانبها أحواض
غسل الأيدي تحتوي على صنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون
السائل المضاد للجراثيم دائمي الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد
وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(و)- التنشيط:

المأوى من الدرجة الثانية يمكن أن يوفر لزبائنه مجموعة متنوعة من
الأنشطة المنسجمة مع طبيعة المأوى ولاسيما:

- الجولات على الدراجات؛

- الملاعب الرياضية؛

- الكرة الحديدية؛

- ألعاب (Jeux de société)؛

- لعبتي الكرة الطاولة والبابي فوت.

(ز)- أحكام متنوعة :

- * يجب تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال وبالغرف ؛
- * يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بـمكان واضح بالاستقبال ؛
- * كتيبات حول المأوى ، بلغات متعددة من بينها اللغة العربية ، حول موقعه ومنطقة تواجده والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء و على مستوى الإستقبال ؛
- * خزان للماء من حجم كاف يجب إعداده لضمان التزويد العادي للمؤسسة بالماء؛

يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

ن) - السلامة :

- يجب أن يتوفر المأوى من الدرجة الثانية على :
 - خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية لأقرب مدينة ؛
 - إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك؛
 - تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات و الأماكن المشتركة ؛
 - سلاسل و منافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
 - وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق من بينها ذات الانطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان الخ) .

-122-

يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة المنصوص عليها في القوانين الجاري بها العمل .

ح) - النظافة والبيئة :

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع المرافق بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيئات متخصصة في المراقبة؛

يجب أن تتوفر المؤسسة على غرف لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة و لها باب مسيخ يكون على مقربة من مدخل الخدمة ، كما يجب أن يكون هذا المكان نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات و الأماكن؛
يجب أن تقوم المؤسسة أيضا بصيانة الفضاءات الخضراء .

-123-

18- دور الضيافة من الدرجة الأولى

أ) الشروط العامة:

دار الضيافة من الدرجة الأولى هي مؤسسة تمتاز بطرازها المعماري المغربي التقليدي بتزيين وتأثيث ذو طابع مغربي أصيل.
يجب أن تكون الخدمات ووسائل الراحة من النوع الجيد. خدمة الفطور إجبارية.
و يجب أن تفرز الغرف و الأجنحة و الأماكن المشتركة طابعا فاخرا على مستوى التهيء و التجهيز.

يجب أن تشتمل دار الضيافة من الدرجة الأولى على المميزات التالية:

- أن تتوفر على موقع مختار بعناية،
- أن تتوفر على مدخل مزين وجد مضاء ليلا ومشار إليه بلوحة تحمل اسم المؤسسة و درجة تصنيفها ،
- أن تتوفر على موقف للسيارات محروس ليلا ونهارا.(1*)

ب - قاعات وبهو الاستقبال:

يجب أن يزين بهو الاستقبال بكيفية فاخرة وأن يكون ذا طابع تقليدي مغربي، وأن يشتمل على الخدمات التالية:

- مكتب للاستقبال؛
- حراسة رهن إشارتها بواب و حامل الأمتعة ؛
- أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج؛
- هاتف وفاكس؛
- قاعة من طراز مغربي مجهزة بتأثيث من النوع الممتاز؛
- بهو أو مساحة داخلية؛
- تزيين من الطراز المغربي يتكون من: قطع فنية ولوحات عن المغرب و ثريات و منحوتات ذات طابع تقليدي... ؛
- تأثيث ذا طابع أصيل يتكون من: أفرشة و مقاعد و زرابي مغربية و أثاث من خشب مزخرف أو ملون....

1- يمكن لموقف السيارات أن يعوض بأماكن للوقوف بالقرب أو حول دار الضيافة مخصصة للزبناء.

.../...

ويجب أن تتوفر المؤسسة على خدمة الإطعام (1*).

المرافق الصحية بالأماكن المشتركة:

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة و منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات و أحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد و الساخن (صنابير لخلط الماء أو صنابير ذات جهاز تحكم) وأجهزة

كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفائيات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (نوافذ أو منافذ بمراوح).

ج- السكن:

يجب أن تتوفر دار الضيافة من الدرجة الأولى على 05 غرف أو أجنحة أو هما معا كحد أدنى و على 30 غرفة أو جناح أو هما معا كحد أقصى.

ج.1- الغـرف:

يجب أن تصل مساحة الغرف الى 14 متر مربع كحد أدنى ويجب أن تكون مجهزة بمايلي:

- إنارة طبيعية أو اصطناعية كافية؛
- ستائر للتعقيم من النوع الجيد؛
- جهاز تكييف بارد وساخن؛
- أفرشة من النوع الممتاز ومن الحجم المريح (سرير كبير يتسع لشخصين أو سريرين متشابهين من حجم 2 أمتار × 1,40 مترا)؛
- أثاث رفيع يحتوي على الأقل على :
- خزانة لتعليق الملابس أو دولاب؛
- منضدتين ومصباحي سرير ومبدل الضوء عند رأس السرير؛
- زربية أو سجادتي سرير ؛
- مكتب مع لوازم الكتابة؛
- منضدة للزينة ومقعد؛
- جهاز هاتف؛
- مقعد لكل فرد و طاولة صغيرة؛

(*1) اذا كانت المؤسسة تتوفر على أكثر من 10 غرف.

.../...

--125-

- حامل للأمتعة؛
- جهاز تلفاز موصول بصحن هوائي؛
- ثلاجة صغيرة ؛
- خزانة فردية.

ج.2- الأجنحة:

يجب أن تصل مساحة الأجنحة إلى 25 متر مربع (دون احتساب الحمام وخزانة تعليق الملابس)، ويجب أن تهيأ و تزين بكيفية فاخرة وأن تشتمل، بالإضافة إلى وسائل الراحة والتأثيث الخاص بالغرف على:

- قاعة خاصة مزودة بأثاث من النوع الممتاز؛

- جهاز هاتف إضافي؛

- جهاز تلفاز إضافي؛

- زربية من النوع الرفيع.

ج.3) - المرافق الصحية:

يجب أن تكون الغرف أو الأجنحة أو هما معا مجهزة بحمامات متكاملة ذات مساحة تصل إلى 8 أمتار مربعة وتشتمل على: حوض الاغتسال مزود بوسيلة مانعة للانزلاق ومقبض السلامة وحوض غسل الأيدي مزود بصنبور ذا جهاز تحكم ومرحاض منعزل وحوض الطهارة (bidet) إختياري.

ويجب أن يكون الحمام فاخرا ومزودا بتهوية طبيعية أو اصطناعية بواسطة منفذ بمروحة وأن يشتمل على:

- تغطية أرضية وحائطية من النوع الجيد جدا؛

- الماء الساخن بكيفية مستمرة؛

- لوازم الاغتسال من النوع الممتاز مزودة بمشاجب؛

- مستحضرات الحمام من النوع الممتاز.

د) - المرافق وتجهيزات الخدمة:

د.1) - قاعة أو قاعات بها حانة:

يجب أن تساوي أو تفوق مساحة القاعة أو القاعات 10% من المساحة الإجمالية للغرف ويمكن تحديدها في حالة وجود مشاكل تقنية مبررة في 40 متر مربع. ويجب أن يهيأ هذا المكان بشكل فاخر ومريح على الخصوص وأن يكون في حالة جيدة من الصيانة.

د.2) - خدمة تقديم الوجبات بالغرف:

يجب إعداد خدمة تقديم الوجبات بالغرف إذا سمحت البنية التحتية بذلك، لضمان الخدمة بالغرف 24 ساعة/24 ساعة (عربات وأغطية الصحون و قوائم المأكولات...).

.../...

-126-

د.3) - مقهى الفطور:

يجب أن يهيأ في مكان مستقل مقهى للفطور كامل التجهيز لتقديم وجبة الفطور للزبناء، بالقائمة وحدها. ويجب أن يكون هذا المكان مهوى بصفة كافية وأن يشتمل على:

- عدد كاف من معدات الإستغلال (ملاعق و شوكات سكاكين و سكاكين صحنون خزفية وأواني زجاجية من النوع الرفيع...) ،
- معدات العمل (آلة لتحضير القهوة و مطحنة القهوة... إلخ).

د.4) - البهو أو الساحة الداخلية:

يجب أن يكون هذا الفضاء مظلاً ويمكن أن يتوفر عند الإقتضاء على نافورة أو مكان لغرس الأشجار. ويمكن أن يستعمل أيضا كمكان لتقديم وجبة الفطور.

د.5) - المطبخ:

إذا كانت المؤسسة تقدم للزبناء خدمات إضافية مثل وجبة الغداء أو وجبة العشاء، يجب إعداد مطبخ لهذا الغرض ويجب أن يكون مدروسا ومجهزا بكيفية تضمن خدمة سريعة ومن مستوى جيد. ويجب أن تتناسب مساحته مع عدد زبناء المؤسسة.

ويجب على مستخدمي المطبخ أن يرتدوا زيا مهنيا لائقا وأن يحترموا قواعد النظافة الجاري بها العمل سواء فيما يتعلق بالجسم أو الملابس.

يجب أن يهيا و يجهز المطبخ بالطريقة التالية:

- مكان خاص يفصل المطبخ عن قاعة الإطعام بكيفية تحول دون أن تتسبب روائح المطبخ والضجيج الآتي منه في إزعاج الزبناء؛
- يجب أن تكون أرضية المطبخ مزودة ببلاط مانع للانزلاق وتسرب الماء؛
- يجب أن يزلج حائط المطبخ بعلو يصل إلى 1,60 متر وأن يكون اللون فاتحا وقابلا للغسل بسهولة؛
- يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية و يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها بانتظام) ؛
- يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سياج ضد الحشرات؛
- مكان للطهي يشتمل على معدات العمل الضرورية والتي يجب أن تحتوي على الأقل على أربعة مواقد ولوحات ساخنة و أفران، وطاولات العمل من معدن ضد الصدأ ومكان لوضع المأكولات المهيأة و مقالي...؛
- مكان لتحضير المأكولات الباردة؛
- مكان لتحضير الأسماك؛
- مكان لتحضير اللحوم؛
- مكان لإعداد الحلويات مجهز بكل ما يلزم ومكيف؛

.../...

-127-

- غرفة التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة. ويجب أن تجهز غرفة التبريد أيضا بجهاز للإنذار، ويمنع منعا كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية، ويجب أن تتوفر على صدرية مقاومة للبرودة؛

- محل أو مكان منعزل مخصص للغسيل (الأواني/الخضر/الفواكه) ويمكن أن يكون هذا المكان منفصلا عن باقي أماكن العمل بفارق كاف أو بفاصل ذاتي بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين؛

- قبو الخمر للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الوصول؛

- مقتصدية تتكون من مكانين مميزين وجد مهوبين ومخصصين على التوالي لتخزين المواد الغذائية و مواد الصيانة. و لايجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث و الخلط)؛

- أسطل القمامة يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل سهلة التنظيف مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل؛

- يجب تزويد أحواض غسل الأيدي بنظام تحكم بالأرجل يوضع قرب أماكن العمل. ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد و موزعي الصابون السائل المطهر وفرشات الأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وفوط ذات استعمال واحد.

هـ) - أماكن المستخدمين:

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على جهاز ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا خزانات فردية و عند الإقتضاء غرف نوم جماعية أو فردية .

و يجب أن تشتمل هذه الأماكن على غرف نوم جماعية أو فردية. و يمكن لهذه الأماكن أن تشتمل على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المضاد للجراثيم دائم الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

و) - الخدمات والمستخدمون

يجب أن تتوفر دار الضيافة من الدرجة الأولى على 0,9 مستخدم لكل غرفة. ويجب أن يكون جميع المستخدمون من خريجي إحدى المدارس الفندقية أو مركز للتكوين المتخصص أو أن يثبت توفره على تكوين أو تدريب ملائم . وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

.../...

و1) - الإدارة:

يجب على مدير المؤسسة أن يكون ذا أخلاق مثالية، وحاصلا على دبلوم في السياحة أو استفاد من تكوين فندقي أو أن يثبت تجربة في تسيير الوحدات السياحية.

و.2 - الاستقبال والحراسة و المطعم:

يجب على مستخدمي الاستقبال والمطعم أن يرتدوا باستمرار زيا تقليديا مغربيا، وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية، لغتين أجنبيتين من بينهما الفرنسية.

و.3 - الطوابق والغرف:

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدم الغرف أو هما معا.

و.4 - الخدمة الليلية:

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى خدمات الاستقبال والطوابق والصيانة.

ز - مغسل و موضع الملابس:

يجب أن تؤمن دار الضيافة من الدرجة الأولى خدمة غسل الملابس للزبناء المقيمين (*1) ويجب أن يشتمل المغسل على: آلة للتصبين وآلة لعصر الغسيل وآلة للتسريح وآلة للتجفيف.

ويجب أن يكون المغسل منفصلا عن موضع الملابس وأن يتوفر على رفوف للترتيب وعلى مخزون للغسيل بنسبة 3 أصناف للغرفة كحد أدنى.

ن - التنشيط:

يجب أن تقترح دار الضيافة من الدرجة الأولى للزبناء أنشطة متنوعة حسب منطقة تواجدها:

- التزلج على الماء، زوارق للسباق، الفروسية، الكولف، الصيد، القنص؛ جولات على الأقدام أو غيرها، كرة المضرب، الدراجات، جولات بالسيارات من نوع 4x4؛

- قاعات للألعاب الترفيهية؛

- مسبح (إذا سمحت بذلك البنية التحتية)؛

يجب أن تتوفر المؤسسة على مراجع عن المغرب وأن تنظم معارض حول الفن المغربي....

ح - أحكام متنوعة:

* يجب تعليق لائحة للأسعار بالإستقبال وبالغرف.

* يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال.

(*1) مصلحة اختيارية اذا كان غسل الملابس يتم خارج المؤسسة.

.../...

-129-

* قاعة متعددة الإستعمال تتوفر على تجهيزات متكاملة لعقد الندوات والمؤتمرات والولائم... (إذا سمحت البنية التحتية بذلك).

* جهاز تكييف بارد وساخن على مستوى كل الأماكن المشتركة (المطعم والحانة والقاعات والإستقبال والبهو...).

* مكان خاص لحضانة الأطفال.
* مصلحة المساعدة الطبية مسيرة من طرف طبيب متعاقد. وهذه المصلحة تحتوي على غرفة تريض تسيرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الإستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين .

* كتيبات بعدة لغات من بينها اللغة العربية تحتوي على معلومات حول المؤسسة وموقعها ومنطقة تواجدها والتي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء في الإستقبال.
* مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد والمستمر لكل التجهيزات والمنشآت.
يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

ط) - السلامة:

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ.

و يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك؛

- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن، تتضمن معلومات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية ولغات أجنبية، يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة؛

- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات الإنطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان...) وبالنسبة للمؤسسات المتواجدة خارج المدينة العتيقة يجب تدعيم هذه الوسائل بصنابير خاصة لإطفاء الحريق (R.I.A) وحنفيات الحريق .

يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل.

..../....

ي) - النظافة و البيئة:

يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل ويجب أن تتوفر على:

- جهاز للمعالجة المستمرة في عين المكان لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له؛
- يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع الأماكن بواسطة هيئة معترف بها، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الطلب؛
- غرفة لحفظ النفايات، مزلجة ومبردة و لها باب مسيخ، تكون على مقربة من مدخل الخدمة، كما يجب أن يكون هذا المكان نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات و الأماكن. وعند عدم تواجدها يمكن تخصيص فضاء لهذا الغرض .

يمكن أن تسمى دار الضيافة "دارا متميزة"، إذا كانت تشتمل ، إضافة إلى الخصائص المفروضة على دار الضيافة من الدرجة الأولى على المعايير التالية:

- أن تقع في موقع ذو قيمة سياحية عالية، وتتميز بمعمارها التقليدي المغربي الخاص وأن تتوفر على: صحن كبير للدار وحدائق نضرة ومشجرة ومسبح وحمّام ومسبح ساخن(Jacuzzi)؛
- أن تتوفر على تزيين متقن ومرهف بتوفرها على قطع نادرة وقديمة؛
- تقديم طبخ مغربي وعالمي فاخر؛
- أن تتوفر على طاقة إيوائية، على شكل غرف وأجنحة، يتراوح عددها ما بين 20 و40 غرفة، ويجب أن تصل مساحة الغرف والأجنحة على التوالي إلى 20 متر مربع و30 متر مربع على الأقل؛
- أن تتوفر على مركز للاسترخاء والراحة (سونة و حمّام والمعالجة بالماء و التدليك وعمليات تجميل الجسم والوجه....).

.../...

دار الضيافة من الدرجة الثانية هي مؤسسة تمتاز بطرازها المعماري المغربي الأصيل. وبتزيين وتأنيث من الطراز التقليدي المغربي. الخدمات ووسائل الراحة يجب أن تكون من النوع الجيد. خدمة تقديم الفطور إجبارية.

ويجب على دار الضيافة من الدرجة الثانية أن:

- يكون لها مدخل سهل الوصول ؛
- تتوفر على مدخل جد مضاء ليلا ومشار إليه بلوحة ظاهرة تحمل إسم المؤسسة ودرجتها؛
- تتوفر على موقف للسيارات محروس ليلا ونهارا (يقام بالقرب من المؤسسة أو بعيدا عنها شيئا ما) (*1).

ب-1) - قاعة وبهو الإستقبال:

يجب أن يزين بهو الاستقبال وأن يكون ذا طابع تقليدي مغربي وأن يشتمل على المرافق التالية:

- مكتب الاستقبال؛
 - خزانة عامة؛
 - الحراسة؛
 - هاتف وفاكس وأكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج.
- يجب أن تشتمل أيضا دار الضيافة من الدرجة الثانية على:
- قاعة من طراز مغربي؛
 - بهو أو ساحة داخلية؛
 - تزيين من الطراز المغربي يتكون من: قطع فنية و لوحات عن المغرب وثرديات و منحوتات من طراز تقليدي...؛
 - تأنيث ذو طابع أصيل يتكون من: أفرشة و مقاعد و زرابي مغربية و أثاث من الخشب المزخرف أو الملون....
- ويجب أن تقدم المؤسسة خدمة الإطعام (*2).

(*1) يمكن لموقف السيارات أن يعوض بأماكن للوقوف بالقرب أو حول دار الضيافة مخصصة للزبناء .

(*2) - إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من 10 غرف.

.../...

-132-

* المرافق الصحية بالأماكن المشتركة:

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة و منفصلة للرجال والنساء. ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مراحيض

بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض غسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو صنابير ذات جهاز تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفائيات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وتهوية كافية (نوافذ أو منافذ بمراوح).

ج- السكن:

يجب أن تتوفر دار الضيافة من الدرجة الثانية على 05 غرف أو أجنحة أو هما معا كحد أدنى وعلى 20 غرفة أو جناح أو هما معا كحد أقصى.

ج.1- الغرف:

يجب أن تصل مساحة الغرف إلى 12 متر مربع كحد أدنى ويجب أن تزود ب:

- إنارة طبيعية أو اصطناعية كافية؛
- ستائر للتعقيم؛
- جهاز تكييف بارد وساخن؛
- أفرشة من النوع الجيد (سرير كبير يتسع لشخصين من حجم 2 أمتار X 1,90 متر أو سريرين منفصلين من حجم 1,80 متر X 1,40 مترا).
- أثاث يتكون على الأقل من :
 - * خزانة لتعليق الملابس أو دولاب؛
 - * منضدتي ومصباحي سرير؛
 - * مبدل للضوء في رأس السرير؛
 - * زربية مغربية أو سجادتي سرير؛
 - * مقعد لكل نزيل وطاولة قصيرة؛
 - * حامل للأمتعة؛
 - * منضدة للزينة والكتابة؛
 - * جهاز هاتف.

ج.2- الأجنحة:

يجب أن تصل مساحة الأجنحة إلى 20 متر مربع (دون احتساب الحمام وخزانة تعليق الملابس) ويجب أن تهيأ وتزين بكيفية جيدة وأن تشمل، بالإضافة إلى وسائل الراحة والتأثيث الخاص بالغرف على:

- قاعة للاستقبال مزودة بأثاث من النوع الجيد؛
- طاولة قصيرة؛

- ثلاجة صغيرة للمشروبات؛
- جهاز تلفاز.

ج.3- المرافق الصحية:

يجب أن تجهز الغرف أو الأجنحة أو هما معا بحمامات متكاملة ذات مساحة تصل إلى 3 أمتار مربعة على الأقل وتشتمل على: حوض الاغتسال مزود بوسيلة مانعة للانزلاق ومقبض للسلامة وأحواض لغسل الأيدي مزودة بصنابير ذات جهاز تحكم ومرحاض منعزل و حوض الطهارة (Bidet) اختياري.

ويجب أن يتوفر الحمام كذلك على تهوية طبيعية أو إصطناعية مع منفذ بمروحة وأن يشتمل على:

- تغطية أرضية وحائطية من النوع الجيد؛
- الماء الساخن باستمرار؛
- لوازم الاغتسال من النوع الجيد مزودة بمشاجب؛
- مستحضرات الحمام.

د - الملحقات ومنشآت الخدمة:

د.1 - قاعة أو قاعات بها حائفة:

يجب أن تفوق مساحة القاعة أو تساوي 10% من مجموع مساحة الغرف و يجب أن تكون جد مهيأة ومريحة وفي حالة صيانة جيدة.

د.2 - خدمة تقديم الوجبات بالغرف:

خدمة تقديم الوجبات بالغرف (إذا سمحت البنية التحتية بذلك) لضمان الخدمة بالغرف 24 ساعة/24 ساعة (عربات وأغطية الصحون وقوائم المأكولات...).

د.3 - مقهى الفطور:

مقهى الفطور يجب أن يجهز تجهيزا كاملا وأن يهيأ بمكان مستقل لتحضير وجبة الفطور. ويجب أن يكون هذا المكان مهوى بصفة كافية وأن يشتمل على:
- عدد كاف من معدات الاستغلال (ملاعق و شوكات و سكاكين و صحنون وأواني زجاجية...);
- معدات العمل (آلة لتحضير القهوة، مطحنة القهوة... الخ).

د.4 - البهو أو الساحة الداخلية:

يمكن أن يستعمل هذا الفضاء عند الاقتضاء كقاعة بها ساحة لتقديم وجبة الفطور.

.../...

-134-

د.5) - المطبخ:

إذا كانت المؤسسة تقدم لزبائها خدمات تكميلية كوجبة الغداء أو وجبة العشاء، فإنه يجب إعداد مطبخ لهذا الغرض. ويجب أن يكون هذا المطبخ مدروسا ومجهزا بكيفية تسمح بتطبيق المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية وأن يضمن خدمة سريعة وجيدة. ويجب أن تكون مساحته موازية لعدد زبناء المؤسسة.

يجب أن يهيا و يجهز المطبخ بالطريقة التالية:

- مكان خاص يفصل المطبخ عن قاعة الإطعام بكيفية تحول دون أن تتسبب روائح المطبخ والضجيج الآتي منه في إزعاج الزبناء؛
- يجب أن تكون أرضية المطبخ مزودة ببلاط مانع للإنزلاق وتسرب الماء؛
- يجب أن يزلج حائط المطبخ بعلو يصل إلى 1,60 متر وأن يكون اللون فاتحا وقابلا للغسل بسهولة؛
- يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية و يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها بانتظام؛
- يجب أن تتوفر جميع النوافذ والمنافذ على سياج ضد الحشرات؛
- مكان للطهي يشتمل على معدات العمل الضرورية والتي يجب أن تحتوي على الأقل على أربعة مواقد ولوحات ساخنة و أفران وطاولات العمل من معدن ضد الصدأ ومكان لوضع المأكولات المهيأة و مقالي...؛
- مكان لتحضير المأكولات الباردة؛
- مكان لتحضير الأسماك؛
- مكان لتحضير اللحوم؛
- غرفة التبريد والثلاجة و جهاز التجميد يجب أن تكون مجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة. ويجب أن تجهز غرفة التبريد أيضا بجهاز للإنذار، ويمنع منعا كليا استعمال الرفوف والصناديق الخشبية، ويجب أن تتوفر على صدريّة مقاومة للبرودة؛
- مكان أو فضاء منعزل مخصص لحوض الغسيل ، ويمكن أن يكون هذا المكان منفصلا عن باقي أماكن العمل بفارق كاف أو بفاصل ذاتي بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين؛
- قبو الخمر للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الولوج؛
- مقتصدية تتكون من مكانين مميزين وجد مهويين ومخصصين على التوالي لتخزين المواد الغذائية و مواد الصيانة و لا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوّث و الخلط)؛

- أسطل القمامة يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل سهلة التنظيف مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل؛

.../...

-135-

- أحواض غسل الأيدي يجب أن تزود بنظام تحكم بالأرجل توضع قرب أماكن العمل. ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد و موزعي الصابون السائل المطهر وفرشات الأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط ذات استعمال واحد.

(هـ) - أماكن المستخدمين:

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على جهاز ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة

ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل عند الإقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية.

ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(و) - الخدمات والمستخدمون:

يجب أن تتوفر دار الضيافة من الدرجة الثانية على 0,7 مستخدم لكل غرفة. ويجب أن يكون جميع المستخدمين من خريجي إحدى المدارس الفندقية أو مركز للتكوين المتخصص وأن يثبتوا توفرهم على تكوين أو تدريب متكامل. وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

و(1) - الإدارة:

يجب على مدير المؤسسة أن يكون حاصلا على دبلوم في السياحة أو أن يكون قد استفاد من تكوين فندي أو أن يثبت تجربة في مجال تسيير الوحدات السياحية.

و(2) - الاستقبال والحراسة والمطعم:

يجب على مستخدمي الاستقبال والحراسة والمطعم أن يرتدوا باستمرار زيا تقليديا، وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية لغتين أجنبيتين على الأقل من بينهما اللغة الفرنسية.

و(3) - الطوابق والغرف:

تتولى صيانة الغرف مشرفة مؤهلة تساعد خادمتها أو خدام الغرف أو هما معا.

و.4) - الخدمة الليلية:

يجب توفير مداومة ليلية على مستوى: الاستقبال والطوابق والصيانة.

.../...

-136-

ز) - التنشيط:

يجب أن تقدم دار الضيافة من الدرجة الثانية أنشطة متنوعة وذلك حسب منطقة تواجدها:

- التزلج على الماء و زوارق السباق و الفروسية و الكولف و الصيد و القنص و الجولات و على الأقدام أو غيرها و كرة المضرب و الدراجات، واقتراح جولات بالسيارات من نوع 4X4 إلخ؛
- يجب أن تتوفر المؤسسة على مراجع عن المغرب وأن تنظم معارض حول الأعمال الفنية المغربية؛
- قاعة للألعاب الترفيهية؛
- مسبح (إذا سمحت البنية التحتية بذلك).

ن) - أحكام متنوعة:

يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- غرفة للتمريض مسيرة من طرف ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الاستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية و ضمان مساعدة طبية ملائمة و مستمرة للمستخدمين؛
- كتيبات باللغة العربية و لغات أجنبية تتضمن معلومات حول المؤسسة و موقعها و منطقة تواجدها و التي يجب أن توضع رهن إشارة الزبناء في الاستقبال؛
- مصلحة للصيانة لضمان السير الجيد و المستمر لكل المنشآت و التجهيزات؛
- يجب تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال و بالغرف؛
- جهاز تكييف ساخن و بارد؛
- يجب وضع دفتر للشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال؛
- يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب.

ح) - السلامة:

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق و عمليات الإنقاذ.

و يجب أن تتوفر المؤسسة على:

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك،
- تصاميم واضحة ومرئية حول كيفية إخلاء الأماكن، تتضمن معلومات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية ولغات أجنبية، يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات الإنطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان...) وبالنسبة للمؤسسات المتواجدة خارج المدينة العتيقة يجب تدعيم هذه الوسائل بصنابير خاصة لإطفاء الحريق (R.I.A) وحنفيات الحريق .
- يجب أن تكون كل التجهيزات التقنية مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل.

(ط) - النظافة:

- يجب أن تحترم المؤسسة المعايير الخاصة بالنظافة والبيئة الجاري بها العمل ويجب أن تتوفر على:
- جهاز للمعالجة المنتظمة في عين المكان لمياه المسابح والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له؛
- يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع الأماكن بواسطة هيئة معترف بها، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم لهيئات المراقبة عند الطلب؛

- غرفة لحفظ النفايات، مزلجة ومبردة ولها باب مسيخ، تكون على مقربة من مدخل الخدمة، كما يجب أن يكون هذا المكان نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات و الأماكن. وعند عدم تواجدها يمكن تخصيص فضاء لهذا الغرض .

20- الفنادق العائلية من الدرجة الأولى

(أ) - الشروط العامة :

الفندق العائلي من الدرجة الأولى هو مؤسسة تمتاز بمنشآتها وتجهيزاتها الجذ مريحة ، ويمكن أن يشغل طابقا أو عدة طوابق بعمارة .

ويجب أن يتوفر على المميزات التالية :

- أن يتواجد به الماء الساخن باستمرار وأن يتوفر على تكييف بارد وساخن ؛

- معيار التشغيل هو 0,4 مستخدم لكل غرفة ؛

- أن يشتمل على 15 غرفة كحد أدنى ؛

- يجب أن يكون مدخل الزبناء مشار إليه ومضاء جيدا ليلا؛

- أن تتوفر المؤسسة لزوما على مصعد إذا كانت متواجدة بعد الطابق

الثاني؛

- يجب أن يستجيب المطعم (اختياري) ، إذا وجد، للمعايير الخاصة بالمطاعم المصنفة في درجة شوكتين ؛

- مطعم الفطور لتقديم وجبة الفطور ؛

- يجب ألا يقل عرض الممرات والمسالك بين الغرف عن 1,50 متر كحد أدنى

ويجب أن تكون مبلطة ومضاءة.

(ب) - بهو الاستقبال :

يجب أن يكون بهو الاستقبال مهيا ومزينا ومدروسا بكيفية جيدة ويجب أن

تكون مساحته موازية لطاقة المؤسسة ويمكن حصرها في 40 مترا، وعند عدم

وجود قاعة مستقلة، يمكن تهيئ البهو كقاعة للاستقبال.

يجب أن يشتمل على المرافق التالية :

- الاستقبال ؛

- مقسم هاتف ؛

- مصلحة المفاتيح ؛

- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية.

(ج) - الغرف :

- يجب ألا تقل مساحة الغرف على 12 متر مربع وأن تشتمل على :
- سرير كبير (1,40مترًا x 2 أمتار) أو سريرين (1مترًا x 1,90مترًا) (تمنع الأسرة ذات اللوالب)؛
 - منضدتين ومصباحي سرير؛
 - مقعد لكل نزيل؛
 - طاولة؛
 - دولاب لترتيب وتعليق الملابس؛
 - حامل للأمتعة .

(د) - الحمّامات :

يجب أن تشتمل 50% من الغرف على حمامات متكاملة تصل مساحتها الى 3 أمتار مربعة تحتوي على نظام للتهوية (نافذة أو منفذ بمروحة) مزودة بأحواض للاغتسال وأحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء ومرحاض. ويجب أن تشتمل النسبة الباقية على حمامات تصل مساحتها الى 3 أمتار مربعة. ويجب أن تزود برشاشة مع ستار وحوض غسل الأيدي ومرحاض .

(هـ) - المستخدمون :

يجب على كل مستخدمي المؤسسة أن يثبتوا تكويننا أو تدريبنا متكاملًا . وعلى الجميع أن ينخرط في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقًا للقوانين الجاري بها العمل . ويجب أن يكون مستخدمو الاستقبال مؤهلين، ويتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية ، اللغة الفرنسية ، على الأقل .

(و) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال و النساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) ، وكذا على مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية . و يمكن لهذه الأماكن أن تشتمل عند الإقتضاء على غرف نوم فردية أو جماعية.

و يجب أن تكون مجهزة بمراحيض مزودة بأغطية ومكانس ، وبجانبيها

أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير لخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الإستعمال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي.

-140-

(ز) - أحكام متنوعة :

- * إذا كانت المؤسسة تتوفر على مطعم فالمطبخ إجباري. وفي هذه الحالة يجب أن يستجيب للمعايير الخاصة بمطابخ المطاعم المصنفة في درجة شوكتين.
- * تعليق لائحة الأسعار إجباري بالإستقبال وبالغرف.
- * يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال .

(ن) - السلامة :

- يجب أن يتوفر الفندق العائلي من الدرجة الأولى على :
 - إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات والمسالك؛
 - تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة ؛
 - سلام ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
 - وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (صنابير خاصة لإطفاء الحريق، (RIA) وحففيات إطفاء الحريق وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات الانطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان.... إلخ) .
- ويجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مع معايير السلامة الجاري بها العمل .
- يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، وأن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيئات المراقبة.

(21)- الفنادق العائلية من الدرجة الثانية

أ) - الشروط العامة :

الفندق العائلي هو مؤسسة تمتاز بتجهيزاتها ومنشأتها المريحة . ويمكن أن يشغل طابقاً أو عدة طوابق بعمارة .

ويجب أن يتوفر على المميزات التالية :

- أن يتواجد فيه الماء الساخن باستمرار و أن يتوفر على جهاز تكييف بارد و ساخن ؛

- أن يشغل 0,3 مستخدم لكل غرفة؛

- أن يشتمل على 10 غرف على الأقل ؛

- أن يشار إلى مدخل الزبناء بعلامات واضحة وأن يكون جد مضاء ليلاً؛

- أن تتوفر المؤسسة لزوماً على مصعد إذا كانت تشتمل على أكثر من ثلاثة

طوابق؛

-أن يتطابق المطعم (إختياري) مع معايير تصنيف المطاعم المصنفة في

" شوكة واحدة"؛

- أن يتوفر على مقهى الفطور لتقديم وجبة الفطور (إختياري) ؛

- ألا يقل عرض الممرات أو المسالك بين الغرف عن 1,20 متر ويجب أن

تكون مبلطة ومضاءة.

ب) - بهو الإستقبال :

يجب أن يكون بهو الإستقبال مهياً و مزيماً و مدروساً بكيفية جيدة و يجب

أن تكون مساحته موازية لطاقة المؤسسة ، ويمكن تحديدها في 30 متر مربع و عند

عدم وجود قاعة مستقلة يمكن تهييء البهو كقاعة .

و يجب أن يشتمل على المرافق التالية :

- الإستقبال ؛

- مقسم هاتف ؛

- مصلحة المفاتيح ؛
- صندوق الأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية.

-142-

(ج) - الغرف :

- يجب ألا تقل مساحة الغرف على 10 أمتار مربعة كحد أدنى وأن تشمل على :
 - سرير كبير (1,40 مترا x 1,90 مترا) أو سريرين (1مترا x 1,90 مترا) (الأسرة ذات اللوالب ممنوعة) ؛
 - منضدتين ومصباحي سرير ؛
 - مقعد لكل نزيل؛
 - طاولة
 - دولاب لترتيب و تعليق الملابس ؛
 - حامل للأمتعة.

(د) - الحمامات :

- يجب أن تشمل 30 % من الغرف على حمامات كاملة تصل مساحة كل حمام إلى 3 أمتار مربعة تحتوي على نظام للتهوية (نافذة أو منفذ بمروحة) مزودة بأحواض للإغتسال وأحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء ومراحيض .
- و يجب أن تشمل النسبة الباقية من الغرف على حمامات تصل مساحة كل حمام إلى 3 أمتار مربعة ، و تشمل على رشاشة مع ستار وأحواض غسل الأيدي مزود بصنابير لخلط الماء و مراحيض.

(هـ) - المستخدمون :

- يجب على كل مستخدمي المؤسسة أن يتوفروا على تأهيل أو تدريب كامل. وعلى الجميع ان ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الإجتماعي طبقا للقانون الجاري به العمل . ويجب أن يكون مستخدمو الإستقبال مؤهلين ويتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية لغة أجنبية على الأقل: الفرنسية أو الانجليزية

(و) – أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيزو أن تشمل على: غرفة للطعام و قاعة للراحة و مرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن و حوض غسل الأيدي و مرحاض لكل 20 شخصا)، و كذا على مستودعات الملابس منفصلة للرجال و النساء مزودة بدواليب فردية. و يمكن لهذه الأماكن أن تشمل عند الإقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية.

ويجب أن تكون مجهزة بمراحيض مزودة بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صابون لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الإستعمال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

-143-

(ز) – أحكام متنوعة :

- إذا كانت المؤسسة تتوفر على مطعم فالمطبخ إجباري. و في هذه الحالة يجب أن يستجيب للمعايير الخاصة بمطابخ المطاعم المصنفة في درجة « شوكة واحدة »،
- تعليق الأسعار بالإستقبال إجباري ؛
- يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال.

(ن) – السلامة:

يجب أن يتوفر الفندق العائلي من الدرجة الثانية على:

- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة والممرات و المسالك ؛

- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن ، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية ولغات أجنبية ، يجب وضعها بالغرف والممرات الأماكن المشتركة ؛

- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛

- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (صنادير خاصة لإطفاء الحريق (RIA) وحنفيات إطفاء الحريق و أجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات الانطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان... إلخ) ؛

ويجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مع معايير السلامة الجاري بها العمل .

يجب على المؤسسة أن تقوم باستمرار بإبادة الحشرات والفئران بجميع المرافق بواسطة هيئة معترف بها، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيآت المراقبة.

-144-

(22) - المخيمات الدولية

(أ) - الشروط العامة :

المخيم الدولي هو مؤسسة تمتاز بمنشأتها وتجهيزاتها الجذ مريحة. ويمكن أن يقع في مناطق يغلب عليها الطابع الطبيعي أو في حي من المستوى الرفيع . ويتم قياس مساحة المخيم الدولي على أساس 200 موقع في الهكتار الواحد. و يجب أن تكون المواقع مرقمة ومحددة. كما يجب ألا تقل المسافة بين أعمدة الخيام أو القافلات عن مترين .

يجب أن يتوفر على المميزات التالية:

- أن يكون له مدخل سهل الولوج من الطريق ؛
- أن يكون مسيحا ومظللا ومحميا ومحروسا باستمرار ؛
- أن يقسم إلى مناطق معشوشبة ؛
- أن يتوفر على الماء الصالح للشرب باستمرار ؛

- إذا كانت المؤسسة مفتوحة للعموم بطريقة مناوبة، على المسير أن يقوم، قبل افتتاحها بشهر، بتطهير شامل لشبكة القنوات وأن يعمل على تحليل جرثومي للماء من طرف مختبر معترف به من طرف الدولة ؛
- أن توصل التجهيزات الصحية بالشبكة العمومية للتطهير، وفي حالة عدم إمكانية هذا الربط، يجب تخزين المياه والمواد المستعملة في الآبار العفنة ؛
- ضمان الإضاءة الكهربائية بجميع الأماكن المشتركة ومراكز السلامة والمواقع والممرات المخصصة للسيارات ؛
- أن يتوفر على أسطل للنفايات مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات تستوعب 75 لترا كحد أدنى وأن تصل المسافة الفاصلة بين الأسطل إلى 30 متر كحد أقصى وأن توضع على مقربة من مواقع المخيمين. ويجب أن تفرغ على الأقل مرتين في اليوم وأن تطهر بانتظام بمادة مطهرة.

(ب) - المنشآت المشتركة :

* يجب أن يشار إلى المدخل بكيفية جيدة وأن يكون مضاء ليلا ومحروسا باستمرار، كما يجب أن يكون مدخل ومخرج السيارات منفصلين ومميزين عن مدخل ومخرج الراجلين .
* يجب أن يكون موقف السيارات محروسا وأن يقع بالقرب من المدخل الرئيسي للمخيم وأن يشتمل على فضاء لغسل السيارات .

-145-

يجب أن يشتمل الاستقبال على :

- مركز الاستقبال ؛
- عدد كاف من الأكشاك الهاتفية لاينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- مركز إداري ؛
- خزانة عامة ؛
- مركز تجاري (كشك ومتاجر للتموين ودكان لبيع منتوجات الصناعة التقليدية وقاعة للحلاقة) ؛
الممرات : يجب أن تكون الممرات المتواجدة داخل المخيم مخصصة للسيارات ويجب أن تكون معبدة ومحاطة بأرصفة. و يجب تثبيت الأرضية لتفادي الغبار والوحل.

المطعم : يجب إعداد قاعة مطعم أو مطعم للأكلات الخفيفة لتقديم وجبات أو أصناف من النوع الرفيع ومشروبات، وذلك في موضع من المخبم. ويجب أن يكون المطعم مطابقاً لمعايير التصنيف الخاصة بالمطاعم من درجة " شوكتين ".
قاعة متعددة الاختصاصات : يمكن استعمالها كصالون أو قاعة للاجتماعات والندوات والمعارض .

(ج) - التجهيزات الصحية :

- * لا يمكن أن تتجاوز المسافة الفاصلة بين المرفق الصحي وأبعد موقع 250 متر؛
- * يجب أن تكون أرضية المرافق الصحية مبلطة وأن تغطي الجدران بزليج أو مواد مطابقة ؛
- * يجب إعداد مرافق صحية تتوفر على مراحيض ورشاشات وأحواض لغسل الأيدي مزودة بصنابير ذات جهاز تحكم وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وموزعي الصابون السائل، ويجب أن تكون منفصلة للنساء والرجال على أساس مرفق صحي لكل 25 موقعا . ويجب أن تزود أحواض غسل الأيدي والرشاشات بالماء الساخن وأن تكون نسبة 30 % من الرشاشات مهيأة كمخادع فردية تحتوي على ركن منفصل لتغيير الملابس ؛
- * يجب أن تكون 30 % من أحواض غسل الأيدي فردية ؛
- * يجب أن تكون مقابس التيار الكهربائي كافية لآلات الحلاقة أو آلات أخرى كهربائية صغيرة (سخان الرضاعات ومجففات الشعر الخ) ؛
- أحواض لغسل الأواني (أحواض كبيرة) وأخرى لغسل الملابس مزودة بالماء الساخن بنسبة حوض لكل 20 موقعا .

...
/
...

-146-

(د) - التشييط :

يجب أن تقدم المؤسسة على الأقل الوسائل الترفيهية التالية :

- مسبح مع معلم للسباحة ؛
- ملاعب رياضية ولا سيما ملاعب للكرة الطائرة وكرة السلة والكرة الحديدية...
- ألعاب منظمة ؛
- حدائق للأطفال مع التجهيزات اللازمة .

(هـ) - الخدمات :

- * أنبوب للماء الصالح للشرب لكل 30 مخيم؛
- * طاولة لكي الملابس مع مقابس للتيار الكهربائي لكل 30 مخيم؛
- * خدمة لتنظيف وكي الملابس مقدمة من طرف الإدارة بطلب من المخيمين
- * يجب تطهير وصيانة المواقع كل يوم ؛
- * توفير طاقة كهربائية كافية لضمان إنارة ملائمة .

(و) - النظافة والسلامة والمحافظة على البيئة :

- * يجب أن تزود المؤسسة بجهاز للمعالجة المنتظمة لمياه المسابح بعين المكان والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له ؛
- * يجب أن تتوفر المؤسسة على غرفة مزلجة و مبردة أو مهواة لحفظ النفايات ، كما يجب أن يكون هذا المكان مسيرا بكيفية يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن
- * يجب توفير إضاءة السلامة ؛
- * يجب أن تتخذ المؤسسة كل التدابير الضرورية لمقاومة الحريق و أن تتزود بالتالي بالتجهيزات اللازمة ولا سيما أجهزة إطفاء الحريق في حالة إستعمال جيدة و التي يجب أن توضع على مستوى الإستقبال والأماكن المشتركة ؛
- يجب أن تحترم المؤسسة المساحات الخضراء والنباتات الموجودة والقيام بصيانتها .

(ز) - أماكن المستخدمين :

- يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال النساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذلك على دواليب فردية ، وعند الإقتضاء أماكن للمبيت .

ويجب أن تجهز هذه المرافق بمراحيض مزودة بأغطية ومكانس ، وبجانها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صنابير لخط الماء الساخن والبارد، وموزعي

الصابون السائل المطهر دائمى الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ن) - الخدمات والمستخدمون :

يحتسب عدد مستخدمي المخيم دون احتساب المطعم على أساس مستخدم واحد لكل 20 موقع. 55 % يجب أن يكونوا مؤهلين ومن خريجي إحدى مؤسسات التكوين الفندقي ويجب أن تثبت النسبة الباقية تكويناً أو تدريباً ملائماً. ويجب على جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقاً للقوانين الجاري بها العمل .

(ح) - الإدارة :

يجب على المترشحين لمناصب الإدارة أن يكونوا حاصلين على :
- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤولية لدى مؤسسة من نفس المستوى لمدة 5 سنوات على الأقل .
- أو شهادة تقني في الفندقة وإثبات تجربة لمدة 10 سنوات على الأقل في مخيم من نفس الصنف أو في درجة أدنى كمسؤول قطاع.
يجب أن يكون مستخدمو الإستقبال والحارس مؤهلين ، وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية لغتين أجنبيتين على الأقل من بينها الفرنسية.

(ط) - أحكام متنوعة :

* تعليق لائحة الأسعار بالإستقبال إجباري ؛
* يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالإستقبال ؛
* غرفة للتمريض مسيرة من طرف ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الاستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين

(أ) - الشروط العامة:

المخيم من الدرجة الأولى هو مؤسسة تمتاز بمنشآتها وتجهيزاتها الجدمريحة. ويقع إما في حي راق أو في موقع طبيعي ذي قيمة. ويتم قياس مساحة المخيم من الدرجة الأولى على أساس 250 موقع في الهكتار الواحد. ويجب أن تكون المواقع مرقمة ومحددة. ويجب ألا تقل المسافة بين أعمدة الخيام أوبين القافلات عن مترين .

و يجب أن يتوفر على المميزات التالية :

- أن يكون له مدخل سهل الولوج من الطريق ؛
- أن يكون مسيحا ومحروسا باستمرار ؛
- أن يتوفر على الماء الصالح للشرب باستمرار ؛
- إذا كانت المؤسسة مفتوحة للعموم بطريقة مناوبة يجب على المسير أن يقوم قبل افتتاحها بشهر بتطهير شامل للقنوات وأن يعمل على تحليل جرثومي للماء من طرف مختبر معترف به من طرف الدولة ؛
- يجب أن توصل التجهيزات الصحية بالشبكة العمومية للتطهير، وفي حالة عدم إمكانية هذا الربط ، يجب تخزين المياه والمواد المستعملة في الآبار العفنة ؛
- ضمان الإضاءة الكهربائية بجميع الأماكن المشتركة ومراكز السلامة ومواقع السيارات ؛
- أن يتوفر على أسطل للنفايات مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات تستوعب 75 لترا على الأقل ، ويجب أن تصل المسافة الفاصلة بين الأسطل إلى 30 متر كحد أقصى ، وتوضع بجانب مواقع المخيمين. ويجب أن تفرغ الأسطل مرتين في اليوم على الأقل وأن تطهر بانتظام بمادة مطهرة.

(ب) - المنشآت المشتركة :

- * يجب أن يشار إلى المدخل بكيفية جيدة وأن يكون مضاء ليلا ومحروسا باستمرار، كما يجب أن يكون مدخل ومخرج السيارات منفصلين ومميزين عن مدخل ومخرج الراجلين .
- * يجب أن يكون موقف السيارات محروسا وأن يقع بالقرب من المدخل الرئيسي للمخيم وأن يشتمل على فضاء لغسل السيارات .

يجب أن يشتمل الاستقبال على :

- مركز الاستقبال ؛
- عدد كاف من الأكشاك الهاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج ؛
- خزنة عامة ؛
- مركز تجاري (كشك ومتاجر للتموين...) ؛
- الممرات :** يجب أن تكون الممرات داخل المخيم مخصصة للسيارات و معبدة ومحاطة بأرصفة .
- المطعم :** يجب إعداد قاعة مطعم أو مطعم للأكلات الخفيفة لتقديم وجبات أو أطباق من النوع الرفيع ومشروبات، وذلك في موضع من المخيم. ويجب أن يكون المطعم مطابقاً لمعايير التصنيف الخاصة بالمطاعم من درجة " شوكة واحدة " .
- قاعة متعددة الإختصاصات :** يمكن استعمالها كقاعة أو قاعة للاجتماعات والندوات والمعارض .

(ج) - المرافق الصحية :

- * لا يمكن أن تتجاوز المسافة الفاصلة بين المرفق الصحي وأبعد موقع 250 متر .
- * يجب أن تشتمل المرافق الصحية على مراحيض ورشاشات وأحواض لغسل الأيدي منفصلة للنساء والرجال على أساس مرفق صحي لكل 25 موقع . كما يجب أن تزود أحواض غسل الأيدي والرشاشات بالماء الساخن.
- * يجب أن تكون 20% من أحواض غسل الأيدي فردية.
- * يجب أن تكون مقابس التيار الكهربائي كافية لآلات الحلاقة وآلات كهربائية صغيرة أخرى (سخان الرضاعات ومجففات الشعر...) .
- * يجب إقامة أحواض لغسل الأواني (أحواض كبيرة) وأخرى لغسل الملابس بنسبة حوض لكل 30 موقع.

(د) - التثقيف :

- يجب أن يقدم المخيم من الدرجة الأولى الوسائل الترفيهية التالية على الأقل:
- مسبح مع معلم للسباحة؛
- ملاعب رياضية ولا سيما منها ملاعب للكرة الطائرة وكرة السلة والكرة الحديدية؛
- حدائق للأطفال مع لوازمها.

(هـ) - الخدمات :

- * أنبوب للماء الصالح للشرب لكل 30 مخيم؛
- * طاولة لكي الملابس مع مقابس للتيار الكهربائي لكل 30 مخيم ؛
- * خدمة تنظيف وكي الملابس تقوم بها الإدارة بناء على طلب المخيمين ؛
- * أحواض غسل الملابس (أحواض كبيرة) يجب أن تزود بالماء الساخن ؛
- يجب تطهير وصيانة المواقع يوميا ؛
- يجب توفير طاقة كهربائية بكيفية تضمن إنارة ملائمة .

(و) - النظافة والسلامة والمحافظة على البيئة :

- * يجب أن تزود المؤسسة بجهاز للمعالجة المنتظمة لمياه المسابح بعين المكان، والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له.
- * يجب أن تتوفر المؤسسة على غرفة مزلجة ومبردة لحفظ النفايات، توجد بالقرب من مدخل المخيم، ويجب أن يسير هذا المكان بكيفية يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن.
- * يجب ضمان إضاءة السلامة على مستوى الأجزاء المشتركة والممرات المخصصة للسيارات.
- * يجب أن تتخذ المؤسسة كل التدابير الضرورية لمقاومة الحريق وأن تتوفر بالتالي على التجهيزات اللازمة ولا سيما أجهزة إطفاء الحريق في حالة جيدة من الإستعمال التي يجب أن توضع على مستوى الاستقبال والأماكن المشتركة.
- * يجب أن تحترم المؤسسة المساحات الخضراء والنباتات الموجودة والقيام بصيانتها وصيانة الأماكن المشتركة.

(ز) - أماكن المستخدمين :

- يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض

غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذلك على مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية.ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل عند الإقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية. ويجب أن تجهز هذه الأماكن بمراحيض مزودة بأغطية ومكانس ، وبجانبها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صابون لخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ن) - الخدمات والمستخدمون :

يحسب عدد مستخدمي المخيم دون احتساب المطعم، على أساس 0,8 مستخدم لكل 30 موقع. 55 % يجب أن يكونوا مؤهلين ومن خريجي إحدى مؤسسات التكوين الفندقية ويجب أن تثبت النسبة الباقية تكويناً أو تدريباً ملائماً. ويجب على جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقاً للقوانين الجاري بها العمل .

(ح) - الإدارة :

يجب على المترشحين لمناصب الإدارة أن يكونوا حاصلين على :
- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤولية لدى مؤسسة من نفس المستوى لمدة 5 سنوات على الأقل .
- أو شهادة تقني في الفندقية وإثبات تجربة لمدة 10 سنوات على الأقل في مؤسسة من نفس المستوى كمسؤول.
يجب أن يكون مستخدمو الاستقبال والحارس مؤهلين ، وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية لغتين أجنبيتين على الأقل من بينهما الفرنسية.

(ط) - أحكام متنوعة :

* تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال إجباري.

* يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال.
* التوفر على صندوق الأدوية لتقديم الإسعافات، وغرفة تريض مسيرة من طرف ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الإستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمن مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين.

-152-

24- المخيمات من الدرجة الثانية

أ) - الشروط العامة :

المخيم من الدرجة الثانية هو مؤسسة تمتاز بمنشآتها وتجهيزاتها الجذ مريحة. ويجب أن يقع إما بحي أو موقع مريح .
ويتم احتساب مساحة المخيم على أساس 300 موقع لكل هكتار. ويجب أن تكون المواقع مرقمة ومحددة، وألا تقل المسافة بين أعمدة الخيام أو بين القافلات عن مترين.

ويجب أن يتوفر على المميزات التالية:

- أن يكون سهل الولوج إليه من الطريق؛
- أن يكون مسيحا ومحروسا بالليل؛
- أن يتوفر على الماء الصالح للشرب باستمرار؛
- إذا كانت المؤسسة مفتوحة للعموم بطريقة مناوبة، فيجب على المسير أن يقوم، قبل افتتاحها بشهر، بتطهير شامل لشبكات القنوات وأن يعمل على تحليل جرثومي للماء من طرف مختبر معترف به من طرف الدولة؛
- يجب أن توصل المرافق الصحية بالشبكة العمومية للتطهير، وفي حالة عدم إمكانية هذا الربط فيجب تخزين المياه والمواد المستعملة في الآبار العفنة؛
- ضمان الإضاءة الكهربائية بجميع الأجزاء المشتركة وعلى مستوى مراكز السلامة؛

- أن يتوفر على أسطل للنفايات مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات تستوعب 75 لترا كحد أدنى، ويجب أن تصل المسافة الفاصلة بين الواحد والآخر إلى 40 متر كحد أقصى وتوضع بجانب مواقع المخيمين، ويجب أن تفرغ هذه الأسطل مرتين كل يوم على الأقل وأن تطهر بانتظام بمادة مطهرة؛
- أن تتوفر على صندوق الأدوية للإسعافات.

ب) - المنشآت المشتركة:

* يجب أن يشار جيداً إلى المدخل وأن يكون مضاءاً ليلاً ومحروساً باستمرار، كما يجب أن يكون مدخل ومخرج السيارات منفصلين ومميزين عن مدخل ومخرج الراجلين.
* يجب أن يكون موقف السيارات محروساً وأن يقع بالقرب من المدخل الرئيسي للمخيم.

-153-

ج) - يجب أن يشتمل الاستقبال على:

- مركز للاستقبال؛
- عدد كاف من الأكشاك الهاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج؛
- خزنة عامة؛
- متجر للتموين؛
- كشك.

الممرات: يجب أن تكون داخل المخيم ومخصصة للسيارات وأن تكون معبدة ومحاطة بأرصفة.

المطعم: يجب إعداد قاعة المطعم أو مطعم للأكلات الخفيفة في مكان بالمخيم لتقديم أكلات من النوع الجيد والمشروبات، ويجب أن يستجيب المطعم للمعايير الخاصة بالمطاعم من درجة (شوكة واحدة).

د) - المرافق الصحية:

* يجب ألا تتجاوز المساحة الفاصلة بين المرفق الصحي وأبعد موقع 250 متر.

* يجب إعداد مرافق صحية تشتمل على مراحيض ورشاشات وأحواض لغسل الأيدي منفصلة للرجال والنساء على أساس مرفق صحي لكل 35 موقع. كما يجب أن تزود أحواض غسل الأيدي والرشاشات بالماء الساخن.

- * يجب أن تكون 20% من أحواض غسل الأيدي فردية.
- * يجب توفير عدد كاف من مقابس التيار الكهربائي للأجهزة الكهربائية للحلاقة وآلات صغيرة أخرى (سخان الرضاعات ومجففو الشعر... الخ).
- * يجب إعداد أحواض لغسل الأواني (أحواض كبيرة) وأخرى لغسل الملابس بنسبة حوض لكل 30 موقع.

هـ) - التنشيط:

- يجب أن تقدم المؤسسة على الأقل الوسائل الترفيهية التالية:
- مسبح مع معلم سباحة؛
- ملاعب رياضية ولاسيما ملاعب للكرة الطائرة وكرة السلة والكرة الحديدية؛
- حدائق للأطفال مع لوازمها.

-154-

و) - الخدمات:

- * أنبوب الماء الصالح للشرب لكل 40 مخيم.
- * طاولة لكي الملابس مع مقابس التيار الكهربائي لكل 40 مخيم.
- * خدمة تنظيف وكي الملابس تقوم بها الإدارة بطلب من المخيمين.
- * أحواض غسل الملابس (أحواض كبيرة) يجب أن تزود بالماء الساخن.
- * يجب ضمان تنظيف وصيانة المواقع يوميا.
- * يجب أن تتوفر طاقة كهربائية لضمان إضاءة ملائمة .

ز) - النظافة والسلامة والمحافظة على البيئة:

- * يجب أن تزود المؤسسة بجهاز للمعالجة المنتظمة لمياه المسابح بعين المكان، والتي يجب فحصها دوريا من طرف مختبر رسمي مرخص له.
- * يجب ضمان إضاءة السلامة على مستوى الأجزاء المشتركة.

* يجب أن تتوفر المؤسسة على غرفة مزلجة ومبردة لحفظ النفايات وتوجد بالقرب من مدخل المخيم ، ويجب أن يسير هذا المكان بكيفية يكون معه نظيفا باستمرار لكي لا يتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن.

* يجب أن تتخذ المؤسسة كل التدابير الضرورية لمقاومة الحريق وأن تشمل بالتالي على التجهيزات اللازمة ولا سيما أجهزة إطفاء الحريق في حالة جيدة من الإستعمال التي يجب أن توضع على مستوى الاستقبال والأجزاء المشتركة.
* يجب أن تحترم المؤسسة المساحات الخضراء والنباتات الموجودة والقيام بصيانتها.

(ن)-أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض

غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذلك على مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية ، ويمكن لهذه الأماكن أن تشمل عند الإقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية.
ويجب أن تجهز هذه الأماكن بمراحيض مزودة بأغطية ومكانس ، وبجانبها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صابون لخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمى الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

(ح) - الخدمات والمستخدمون :

يحسب عدد مستخدمي المخيم دون احتساب المطعم ، على أساس 0,5 مستخدم لكل 30 موقع، من بينها 35 % يجب أن يكونوا مؤهلين ومن خريجي إحدى مؤسسات التكوين الفندقي ويجب أن تثبت النسبة الباقية تكويناً أو تدريباً ملائماً. ويجب على جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقاً للقوانين الجاري بها العمل .

(ط) - الإدارة :

يجب على المترشحين لمناصب الإدارة أن يكونوا حاصلين على :
- شهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها مع شغل منصب مسؤولية لدى مؤسسة من نفس المستوى لمدة 5 سنوات على الأقل .
- أو شهادة تقني في الفندقة وإثبات تجربة لمدة 10 سنوات على الأقل في مؤسسة من نفس المستوى كمسؤول.
يجب أن يكون مستخدمو الاستقبال والحارس مؤهلين ، وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية اللغة الفرنسية على الأقل.

(ي) - أحكام متنوعة :

- * تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال إجباري .
- * يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال.

- 156 -

المطاعم

يمكن لمؤسسات الإطعام التي تستجيب للمعايير التالية أن تصنف مطاعم سياحية .

(25) - المطاعم المصنفة في درجة "شوكة واحدة" :

المطعم المصنف في درجة " شوكة واحدة" هو مطعم الأكلات الخفيفة أو مطعم يخدم الشخص فيه نفسه بنفسه يمتاز بجودة أكلاته وبساطة طبخه ويستجيب للمعايير التالية:

(أ) - قاعة الأكل:

- * يجب أن تكون ذات تهوية جيدة ومضاءة ومزينة.
- * يجب أن تكون مكيفة.
- * يجب ألا تقل مساحتها عن 0,80 متر مربع لكل مقعد.
- * يجب ألا تقل المساحة الفاصلة بين الطاولات عن 0,50 متر.
- * يجب أن تغلف الطاولات وتغطي بغطاء من البولستير أو بمفارش ويجب أن تكون المفارش الكبيرة والصغيرة والقوط من الثوب وفي حالة جيدة من النظافة، وأن تستبدل عند مغادرة كل زبون.
- * يجب أن تكون الأواني والزجاجيات والسكاكين و الشوكات والملاعق من النوع الجيد وفي حالة جيدة من النظافة والصيانة.

(ب) - المرافق الصحية الخاصة بالزبناء:

يجب أن يكون عدد المرافق الصحية المخصصة للزبناء كافيا وموازيا لطاقة المؤسسة، وأن تكون هذه المرافق منفصلة للرجال والنساء. كما يجب أن يحتفظ بها في حالة جيدة من النظافة وأن تطهر بانتظام وأن تشتمل على حوض غسل الأيدي مزود بموزع الصابون السائل وجهاز كهربائي لتجفيف الأيدي ومرحاض بغطاء ومكنسة.

(ج) - المطبخ:

يجب ألا تقل مساحة المطبخ عن:

- 55% من مساحة قاعة الأكل إذا كان عدد المقاعد يقل أو يعادل 30 مقعد.
- 50% من مساحة قاعة الأكل إذا كان عدد المقاعد يفوق 30 مقعد و يقل أو يعادل 50 مقعد.

.../...

-157-

- 40% من مساحة قاعة الأكل إذا كان عدد المقاعد يفوق 50 مقعد. يجب أن يسمح تصميم وتقسيم المطبخ باحترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية ويتوجب على المستخدمين ارتداء زي العمل.

(ج.1) - الأماكن:

- * يجب أن يسمح تقسيم الأماكن بتنظيفها بسهولة.
- * يجب أن تزود أرضية المطبخ ببلاط مانع للانزلاق وتسرب الماء.

- * يجب أن يزلج المطبخ بعلو 1,60 متر وأن يكون هذا الزليج ذا لون فاتح وسهل الغسل.
- * يجب أن يتوفر المطبخ على جهاز للتصريف السريع والفعال للمياه المستعملة ومياه الغسيل.
- * يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها بانتظام.
- * يجب أن تتوفر كل النوافذ أو المنافذ على سياج ضد الحشرات.

ج.2) - التجهيزات:

- * مكان للطهي وطاولة للتسخين وطاقير الطبخ ومعدات وطاقولات العمل من معدن ضد الصدأ ومكان لوضع المأكولات الجاهزة وأفران ومقالي...
- * مكان لتحضير اللحوم مع المعدات الضرورية.
- * مكان لتحضير الخضر مع المعدات الضرورية.
- * غرفة التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة . ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وصدرية واقية من البرودة. ويمنع منعاً كلياً استعمال الرفوف والصناديق الخشبية. وفي حالة عدم توفر العدد الكافي لغرف التبريد، تحفظ مختلف المواد الغذائية في نفس الغرفة في أماكن متميزة.
- * حوض لغسل الطناجر ولوازم الطبخ بمكان منفصل مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم وبرفوف للترتيب وجهاز متحرك للتجفيف.
- * مكان أو فضاء منعزل مخصص لغسل الأواني و يجب أن يكون منفصلاً عن باقي أماكن العمل بمسافة كافية أو بفواصل ذاتي بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزليج بعلو مترين.
- * حوض لغسل الخضر والفواكه.
- * قبو الخمور في مكان مهوى وسهل الولوج.

.../...

- * أسطل القمامة يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكّم بالأرجل و سهلة التنظيف ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وأن توضع قرب أماكن العمل.
- * أحواض غسل الأيدي يجب أن تزود بجهاز تحكّم بالأرجل وأن توضع قرب أماكن العمل. ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وموزعي

الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط ذات استعمال واحد.

* مقتصدية تتكون من مكانين متميزين وذات تهوية جيدة ومخصصين على التوالي لتخزين المواد الغذائية و مواد الصيانة ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخط).

د) - المستخدمون:

يجب أن يكون لمستخدمي المطبخ تأهيل مهني معزز بتجربة وأن يتكونوا من رئيس مطبخ مؤهل يساعده عدد كاف من المستخدمين .
يجب أن تكون مستودعات الملابس والمرافق الصحية للمستخدمين منعزلة ومنفصلة للرجال والنساء و أن تشتمل على الأقل على حوضين لغسل الأيدي ومرحاض مع مبولة لكل 20 مستخدم.

هـ) - الخدمات:

يجب على المطعم المصنف في " شوكة واحدة " أن:
- يقدم قائمة مكتوبة باللغتين العربية والفرنسية و متضمنة بيان مختلف الأكلات والوجبات والمشروبات المقدمة مع الإشارة إلى أثمانها؛
- يقدم قائمة الأكلة السياحية تشتمل على الأقل على طبق أول و طبق متنوع والتحلية؛
- أن يقدم قائمة الأكلة السياحية بكيفية تمكن الزبون من الاختيار بين صنفين أو ثلاثة أصناف لكل مجموعة أطباق.
- كيفية الخدمة هي تقديم المأكولات في الصحون.

و) - النظافة والسلامة:

يجب أن تستجيب المؤسسة لمعايير النظافة والسلامة الجاري بها العمل وأن تتوفر على:
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة؛
.../...

- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق بجميع الأماكن المشتركة؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق وأجهزة كشف الدخان

وعند الإقتضاء حنفيه الحريق وصنابير خاصة لإطفاء الحريق (RIA). ويجب أن تكون كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل. يجب على المؤسسة أن تقوم بانتظام بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيأت المراقبة.

- 160 -

26- المطاعم المصنفة في درجة " شوكتين "

المطعم المصنف في درجة " شوكتين " هو مؤسسة إطعام تتميز بوجباتها وخدماتها وتجهيزاتها الجيدة والتي تستجيب للمعايير التالية:

أ- قاعة الأكل:

- * يجب أن تكون مزودة بجهاز تهوية وتكييف وأن تكون مزينة بكيفية جذمدروسة وبأثاث في حالة جيدة.
- * يجب ألا تقل مساحتها عن 1 متر مربع لكل مقعد.
- * يجب ألا يقل الفاصل بين الطاولات عن 0,70 متر.
- * يجب أن تغطي الأرضية بموكيت من النوع الجيد أو زربية.
- * يجب أن تغلف الطاولات وأن تزود بمفارش كبيرة وصغيرة وبفوط من الثوب في حالة جيدة من النظافة، وأن تستبدل عند مغادرة كل زبون.
- * يجب أن تكون مستودعات ملابس الزبناء محروسة ومهيأة بأماكن سهلة الولوج.
- * يجب وضع كشك هاتفي رهن إشارة الزبناء.

ب) - المرافق الصحية الخاصة بالزبناء:

- يجب إعداد مرافق صحية للزبناء يكون عددها موازيا لطاقة المؤسسة، وأن تكون منفصلة للرجال والنساء وفي حالة نظافة تامة وأن يتم تطهيرها بانتظام .
- كما يجب أن تشتمل على مرحاض منفصل و حوض غسل الأيدي مزود بموزع الصابون السائل وبجهاز كهربائي لتجفيف الأيدي .

ج) - المطبخ:

- يجب ألا تقل مساحة المطبخ عن:
- 55% من مساحة قاعة الأكل إذا كان عدد المقاعد يقل أو يعادل 30 مقعدا؛
- 50% من مساحة قاعة الأكل إذا كان عدد المقاعد يتجاوز 30 مقعدا
- و يقل أو يعادل 50 مقعدا؛

.../...

- 40 % من مساحة قاعة الأكل إذا كان عدد المقاعد يفوق 50 مقعدا.
- يجب أن يكون تصميم وتقسيم المطبخ مدروسين بكيفية تمكن من احترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة ويجب على كل المستخدمين ارتداء زي العمل.

ج.1) - الأماكن:

- * يجب أن يسمح تقسيم الأماكن بتنظيفها بسهولة.
- * يجب أن تزود أرضية المطبخ ببلاط مانع للانزلاق وتسرب الماء.
- * يجب أن يزلج المطبخ بعلو 1,60 متر وأن يكون ذا لون فاتح وسهل الغسل.
- * يجب أن يتوفر المطبخ على جهاز للتصريف السريع والفعال للمياه المستعملة ومياه الغسيل.
- * يجب أن تكون الأماكن ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها بانتظام.
- * يجب أن تتوفر كل النوافذ أو المنافذ على سياج ضد الحشرات.

ج.2) - التجهيزات:

- يجب أن يزود المطبخ بالتجهيزات التالية:
- مكان خاص للطهي مع طاولات للتسخين و مواقد ومعدات وطاولات العمل من معدن ضد الصدأ ومكان لوضع الأكلات الجاهزة وأفران ومقالي...،
- باب خفاق مزدوج الولوج نحو المطبخ،
- مكان لتحضير المأكولات الباردة،
- مكان لتحضير اللحوم،
- مكان لتحضير الأسماك،
- يجب أن يكون عدد غرف التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد كافيا وأن تكون مجهزة بمثبتات للحرارة وعلامات مضيئة . ويجب أن تجهز غرف التبريد أيضا بجهاز للإنذار وصدرية واقية من البرودة. ويمنع منعاً كلياً استعمال الرفوف والصناديق الخشبية. وفي حالة عدم توفر غرف التبريد الكافية، يمكن حفظ مختلف المواد الغذائية بأماكن متميزة بنفس غرفة التبريد؛
- حوض لغسل الطناجر ومعدات الطبخ بمكان منفصل مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم وبرفوف للترتيب وجهاز متحرك للتجفيف؛
- مكان أو فضاء منعزل مخصص لحوض غسل الأواني ويمكن أن يكون منفصلاً عن باقي أماكن العمل بمسافة كافية أو بفواصل ذاتي بواسطة حاجز زجاجي أو حائط بعلو مترين؛

.../...

-162-

- حوض لغسل الخضر والفواكه؛
- قبو الخمور للاستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الولوج؛

- مقتصدية تتكون من مكانين متميزين ذات تهوية جيدة، ومخصصين على التوالي لتخزين المواد الغذائية و مواد الصيانة ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان(خطورة التلوث والخط)؛

- أسطل القمامة يجب أن تكون مزودة بجهاز تحكم بالأرجل وسهلة الغسل، مزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع بالقرب من أماكن العمل؛

- أحواض غسل الأيدي يجب أن تزود بجهاز تحكم بالأرجل وأن توضع بالقرب من أماكن العمل. ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وموزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط ذات استعمال واحد.

(د)- المستخدمون:

* يجب أن يكون مستخدمو المطبخ مؤهلين مهنيا ومتوفرين على تجربة، وأن يتكونوا من رئيس مطبخ مؤهل يساعده عدد كاف من المستخدمين (طبّاخين، ومستخدمو المطبخ وغاسلي الأواني...).

* يجب أن يكون عدد مستخدمي قاعة الأكل موازيا لطاقة المطعم وأن يتكونوا لزوما من رئيس النذل يساعده رئيس فريق ومستخدم لكل 30 طاولة. ويمكن لمستغل المطعم أن يقوم بهذا العمل بنفسه في حالة إثباته للتأهيل المهني المطلوب.

* يجب أن يرتدي المستخدمون زيا لائقا وأن يتكلموا بالإضافة الى اللغة العربية، اللغة الفرنسية على الأقل.

* يجب أن تكون مستودعات الملابس والمرافق الصحية للمستخدمين منعزلة ومنفصلة للرجال والنساء، ويجب أن تشمل هذه الأماكن على الأقل على حوضين لغسل الأيدي ومرحاض مع مبولة لكل 20 مستخدم.

(هـ)- الخدمات:

يجب على المطعم المصنف في "شوكتين" أن:

- يقدم قائمة مكتوبة باللغات العربية والفرنسية والإنجليزية على الأقل مع التنصيص على الأثمنة وأن تشمل على مجموعة متنوعة من أصناف الأكلات .

.../...

- يقدم قائمتين على الأقل للأكلة اليومية تمكن الزبناء من الاختيار بين نوعين أو ثلاثة أنواع من كل مجموعة من الأطباق؛

- يقدم قائمة الأكلة السياحية، تشتمل على الأقل على طبق أول و طبق متنوع التحلية؛

- يقدم قائمة من المشروبات.

يجب تمكين الزبناء من تغيير الأطباق المكونة لقائمة الأكلة اليومية على أن يتم تسديد الفارق بين ثمن الطبق المغير والطبق المطلوب الوارد في القائمة. يجب أن تكون الأواني من النوع الرفيع ويجب أن تكون الشوكات والملاعق والسكاكين والأواني الزجاجية من النوع الجيد و أن تكون متوفرة بنسبة واحد ونصف من طاقة المطعم. ويجب أن يكون احتياطي المفارش الكبيرة والصغيرة والفوط بنسبة ثلاث مرات عدد الطاولات.

(و)- النظافة والأمن:

يجب أن تستجيب المؤسسة لمعايير النظافة والسلامة الجاري بها العمل، وأن تتوفر على:

- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد في كل الأماكن المشتركة؛
- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن، تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق يجب وضعها بجميع الأماكن المشتركة؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والمصالح التقنية (أجهزة إطفاء الحريق وأجهزة كشف الدخان وعند الإقتضاء حنفية الحريق وصنابير خاصة لإطفاء الحريق RIA). ويجب أن تكون كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مطابقة لمعايير السلامة الجاري بها العمل.

يجب على المؤسسة أن تقوم بانتظام بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيآت المراقبة.

تصنف المطاعم السياحية في درجة " 3 شوكات " المطاعم السياحية التي تستجيب للمعايير الخاصة بالمطاعم من درجة "شوكتين"، وللمعايير المذكورة بعده.

(أ) - قاعة الأكل :

- المساحة : 1,20 مترا مربعا لكل مقعد.
- شوكات وسكاكين وملاعق وزجاجيات رقيقة.
- أواني خزفية من النوع الممتاز.
- طاولات متحركة لتقديم الأكل.
- تزيين مدروس جيدا.
- كيفية تقديم الخدمة : عن طريق الموائد المتحركة (مائدة متحركة لكل 20 مقعد).

(ب) - المطبخ :

- * مكان للحلويات منفصل ومجهز تجهيزا كاملا ومهوى ومزود بجهاز تكييف.
- * طاولات للتسخين.
- * غرفة إضافية للتبريد.
- * جهاز آلي لامتصاص البخار.

(ج) - أحكام متنوعة :

- * حانة منعزلة.
- * تجهيزات عامة مصانة بكيفية جيدة.
- * خدمة تنجز بسرعة.
- * مستخدمو قاعة الأكل مؤهلون ويتكلمون بالإضافة إلى اللغة العربية لغتين أجنبيتين على الأقل من بينهما الفرنسية.

تصنف المطاعم السياحية في الدرجة " الفاخرة " المطاعم التي تستجيب لمعايير تصنيف المطاعم من درجة " 3 شوكات" وللمعايير الواردة بعده:

(أ)- المدخل :

يجب أن يكون مدخل الزبناء مستقلا عن مدخل الخدمة.

(ب)- قاعة الأكل :

- * المساحة : 1,30 مترا مربعا لكل مقعد.
- * شوكات وسكاكين وملاعق من الفضة وزجاجيات من البلور.
- * أواني خزفية من النوع الممتاز تحمل علامة المطعم.
- * مفارش للطاولات صغيرة وكبيرة وفوط من الثوب من النوع الرفيع.
- * جهاز تكييف (ساخن وبارد).
- * تقديم قائمة كبرى خاصة بالأكلات الرفيعة وأخرى خاصة بالمشروبات.
- * تقديم قائمة أطباق من الطبخ المغربي الرفيع.
- * طاولات لتسخين الأطباق،
- * خدمة المشروبات الروحية المتناولة قبل الأكل وبعده.

(ج)- المستخدمون :

- * يجب أن يكون رئيس المطبخ من خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقية وله تجربة مهنية لمدة 5 سنوات أو أن يثبت تجربة 10 سنوات في منصب مماثل في مؤسسة سياحية.
- * رئيس فريق مراق ورئيس فريق شواء و رئيس فريق حلواني.
- * رئيس النذل ورئيسي مجموعة ومستخدمان لكل 30 طاوله.

(د)- المطبخ :

* ثلاجة كبيرة وإناء تحضير الشراب ومشواة وآلة الطهي بالبخار (Bain- marie).

(هـ)- أحكام متنوعة :

- * دكان للتبغ.
- * كشك هاتفي لا ينفذ إليه الصوت من الخارج؛
- * موقف للسيارات يتسع ل 50 % من الزبناء.

المأوى المرحلي هو مؤسسة متوسطة الحجم تقع خارج المجموعات العمرانية الحضرية بمسار سياحي وتقوم بتقديم خدمات تتعلق بالإيواء والإطعام ، كما تتوفر على محطة للبنزين وعلى ورش ميكانيكي صغير لصيانة السيارات ، سواء داخل أو بجانب المؤسسة.

(أ) - أحكام عامة :

يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- 15 غرفة كحد أدنى (*1) ؛
- موقف للسيارات أو مرأب ذو طاقة تساوي موضع واحد لكل خمس غرف ويشتمل على مكان لوقوف الحافلات ؛
- الماء الساخن باستمرار؛
- خدمة وجبة الفطور يجب أن تكون متوفرة ؛
- مصعد مزود بإنذار للإغاثة في حالة الحوادث ، إذا كانت المؤسسة تشتمل على أكثر من 3 طوابق ؛

(ب) - الأماكن المشتركة :

- يجب أن تبلغ مساحة قاعة وبهو الإستقبال أكثر من 40 متر مربع، ويجب أن يشتمل بهو الإستقبال على :
- الإستقبال ؛
 - الحراسة ؛
 - أكشاك هاتفية لا ينفذ إليها الصوت من الخارج .

(ب-1) - المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض منفصلة للرجال والنساء ويجب أن تتوفر على التجهيزات الضرورية التالية: مرحاض بغطاء ومكنسة وعدد كاف من المبولات وحوض لغسل الأيدي مزود بالماء البارد والساخن (صنبور لخلط الماء أودات جهاز تحكم) وتشتمل على آلة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفائات وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء وجهاز تهوية كافية (منافذ بمراوح).

(*1) - يمكن منح إستثناءات بالنسبة للعدد الأدنى للغرف.

.../...

(ج) - أماكن السكن :

يجب أن يستجيب المأوى المرحلي لمعايير التصنيف الخاصة بالفنادق المصنفة في درجة نجمتين فيما يتعلق بتهيئة وتجهيز وتأثيث الجزء الخاص بالإيواء.

(د) - المطعم :

يجب أن يشتمل على :

- طاولات ثابتة ومتحركة؛
- لوازم الطاولات من النوع الجيد (أقمشة لتغليف الطاولات ومفارش كبيرة وصغيرة وفوط من الثوب ... إلخ) ؛
- أواني زجاجية وطقم مائدة من النوع الجيد (شوكات وسكاكين وملاعق) ؛
- قائمة الأكلة اليومية متنوعة تتضمن على الأقل ثلاثة اختيارات لكل مجموعة أطباق ومحررة بلغات متعددة من بينها العربية .

(هـ) - المطبخ :

يجب أن يزود المطبخ بالتجهيزات والآلات الضرورية لضمان خدمة جيدة ويجب أن يكون مطابقاً لمبادئ النظافة الجاري بها العمل .و يجب حفظ المواد الغذائية حسب المعايير المطبقة على مؤسسات الإطعام (ثلاجات ... إلخ) ويجب على مستخدمي المطبخ ارتداء زي العمل .

(و) - مغسل وموضع الملابس :

إذا كانت المؤسسة تتوفر على مصلحة غسل وتنظيف الملابس ، يجب أن تجهز بنظام تهوية طبيعية أو ميكانيكية أو هما معا و يجب أن تشتمل على التجهيزات التالية : آلة للتصبين وآلة عصر الغسيل وآلة للتسريح وعربات الغسيل وآلة للتجفيف و إحتياطي غسيل (الأغذية والملابس والوسادات).

.../...

(ز) - أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية. ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل عند الاقتضاء على غرف نوم جماعية أو فردية .

يجب أن تتوفر هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي تحتوي على صابون لخلط الماء الساخن والبارد، وموزعي الصابون السائل المضاد للجراثيم دائمي الاشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد وآلات كهربائية لتجفيف الأيدي.

ن)- الخدمات والمستخدمون :

يجب أن يتوفر "المأوى المرحلي" على 0,5 مستخدم لكل غرفة كحد أدنى. يجب أن يكون 15 % من المستخدمين مؤهلين ومن خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقي، ويجب أن تثبت النسبة الباقية تدريجيا متكاملًا. وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقا للقوانين الجاري بها العمل.

يجب على مدير المؤسسة أن يكون:

- حاصلًا على شهادة مسلمة من مدرسة للتكوين الفندقي وأن يكون قد شغل منصب مسؤولية بمؤسسة فندقية لمدة سنتين على الأقل ؛
- أو إثبات تجربة لمدة 4 سنوات على الأقل في منصب مسؤولية بمؤسسة فندقية.

يجب على مستخدمي الاستقبال والمطعم وعند الإقتضاء الحانة ، أن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية ،اللغة الفرنسية ولغة أجنبية أخرى.

(ح) - الترفيه والتنشيط :

* يجب أن يشتمل " المأوى المرحلي " حسب المنطقة التي يقع فيها على تجهيز متكامل لكل نشاط ترفيهي ولا سيما مساحات للألعاب ومسبح
* يجب أن يتوفر "المأوى المرحلي" أيضا على حديقة أو فضاء جد مصان.

(ط) - أحكام متنوعة :

* يجب تعليق لائحة للأسعار بالاستقبال وبالغرف ؛
* يجب وضع دفتر الشكايات رهن إشارة الزبناء بمكان واضح بالاستقبال
* يجب توفير خزنة للأشياء الثمينة على مستوى الإستقبال؛
* يجب توفير صندوق للأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية ؛
* يجب إعداد زي لائق لجميع المستخدمين وعلى الخصوص المستخدمون الذين لهم اتصال مباشر مع الزبناء ؛
* يجب إعداد كتيبات تتضمن حول المؤسسة وموقعها على مستوى الإستقبال؛
* مصلحة للصيانة إجبارية لضمان السير الجيد والمستمر لكل تجهيزات ومنشآت المؤسسة.

(ي) - السلامة :

يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ ؛
يجب أن تتوفر المؤسسة على :
- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- إضاءة السلامة التي يجب أن تتواجد على مستوى كل الأماكن المشتركة والممرات و المسالك المؤدية إلى الطوابق ؛
- تصاميم عن كيفية إخلاء الأماكن واضحة ومرئية وتتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق ، باللغة العربية ولغات أجنبية، يجب تعليقها بالغرف والممرات والأماكن المشتركة ؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة يجب الإشارة إليها بلوحات مكتوبة باللغة العربية ولغات أجنبية ؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية (أجهزة لإطفاء الحريق من بينها ذات الإنطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ... إلخ) .
.../...

يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية للمؤسسة مع معايير السلامة الجارية بها العمل .

ك) - النظافة :

يمنع منعاً كلياً استعمال الأسرة ذات اللوالب .
يجب على المؤسسة أن تقوم بانتظام بإيادة الحشرات والفئران بجميع مرافقها بواسطة هيئة معترف بها ، وأن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيآت المراقبة .
يجب أن تشتمل المؤسسة على غرفة لحفظ النفايات ، مزلجة ومبردة بكيفية كاملة ومهواة ومزودة بباب مسيخ أو عند عدم وجودها حيز لهذا الغرض و يجب أن يسير بكيفية للوقاية من تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات والأماكن .

(30) - الملاجئ من الدرجة الأولى والثانية

(أ) - أحكام عامة:

الملجأ هو مؤسسة سياحية للإيواء متواجدة في الوسط القروي ذات طاقة إيوائية محدودة (30 مكانا كحد أقصى)، تقع بمسارات للتجوال أو بالقرب من مواقع سياحية ، ويمكن أن يقدم أكالات بسيطة أو يسمح للزبناء بطهي طعامهم بأنفسهم.

ويجب أن تتوفر فيه الشروط التالية:

- يمتاز الملجأ بطابعه المعماري التقليدي المحلي سواء على مستوى تهيئة بنياته أو المواد المحلية المستعملة؛
- يهيا الملجأ داخل إقامة المالك أو يشيد كملحقة بها؛
- يجب أن ينتمي المالك إلى المنطقة؛
- يجب أن يتكلم المالك أو المسير بالإضافة إلى اللغة العربية، لغة أجنبية؛
- يجب أن يكون المالك أو المسير قد خضع لتدريب تكويني خاص بالاستقبال والنظافة؛
- يجب ضمان مداومة ليلا ونهارا ؛
- يجب أن يشتمل الملجأ على مدخل أو بهو للاستقبال تعلق به لائحة مصادق عليها لأسعار الخدمات المقدمة والخرائط الطبوغرافية للمنطقة التي تشير لمختلف مسارات الجولات الممكنة انطلاقا من الملجأ.

.../...

ب) - أحكام خاصة:

درجة تصنيف المؤسسة		التجهيزات المشتركة
ملجأ الدرجة الثانية (عادي)	ملجأ الدرجة الأولى (مريح)	
موقع واحد لكل 08 أشخاص.	موقع واحد لكل 04 أشخاص	موقف السيارات (عند الإقتضاء)
0,5 مترا مربعا لكل شخص	قمطر لكل شخص من حجم 0,5 مترا مربعا	غرفة للترتيب (تغلق بالمفتاح)

<p style="text-align: center;">مكان</p> <p style="text-align: center;">أرضية من تراب مخدوم مغطاة بحصير.</p> <p style="text-align: center;">- مترين مربعين لكل شخص</p> <p style="text-align: center;">- فرش ناعم وملاية ووسادة مزودة بغطاء لكل شخص.</p> <p style="text-align: center;">- نافذة تقليدية (شباك حديدي أو خشبي).</p>	<p style="text-align: center;">مكان النوم:</p> <p style="text-align: center;">- أرضية مغطاة بالإسمنت أو بالفسيساء ومغطاة بزربية.</p> <p style="text-align: center;">- ثلاثة أمتار مربعة لكل شخص، من طاقة النوم للغرف 50% تخصص لشخصين أو أربعة أشخاص.</p> <p style="text-align: center;">- مسند سرير من الخشب وفرشة ناعمة وملاية ووسادة بغطاء لكل شخص.</p> <p style="text-align: center;">- نافذة بزجاج تطل على الشرفة.</p> <p style="text-align: center;">مكان الجلوس: (منفصل عن مكان الإقامة)</p> <p style="text-align: center;">- متكآت وطاولة قصيرة ومقاعد</p> <p style="text-align: center;">- التدفئة إذا ما اقتضت الظروف المناخية ذلك.</p>	<p style="text-align: center;">أماكن الجلوس و النوم</p>
<p style="text-align: center;">مكان</p> <p style="text-align: center;">- متكآت</p> <p style="text-align: center;">- التدفئة إذا ما اقتضت الظروف المناخية ذلك.</p>		

<p>- حوض مزود بالماء . - موقد نار (يتضمن 03 موقد) - حد أدنى من أواني المطبخ وشوكات وسكاكين وملاعق بموازاة الطاقة الإيوائية للملج . - جهاز تهوية .</p>	<p>إختياري في حالة وجوده: - حوض مزود بالماء . - موقد نار (يتضمن 04 موقد) - أواني المطبخ والشوكات والسكاكين والملاعق الضرورية بموازاة الطاقة الإيوائية للملج . - جهاز تهوية .</p>	<p>مطبخ عائلي</p>
--	---	-------------------

-173-

درجة تصنيف المؤسسة		
ملجأ الدرجة الثانية (عادي)	ملجأ الدرجة الأولى (مريح)	التجهيزات المشتركة
<p>إختياري إذا وجد يجب أن يتوفر على: حجرة منفصلة من 6 أمتار مربعة كحد أدنى وتشتمل على : - منبع للماء - طاولة للعمل الثابتة في المطبخ - موقد نار (لكل 04 أشخاص) -أدوات للطبخ وشوكات وسكاكين وملاعق بموازاة الطاقة الإيوائية للملج . - جهاز تهوية .</p>	<p>حجرة منفصلة من 6 أمتار مربعة كحد أدنى وتشتمل على : - منبع للماء - طاولة للعمل الثابتة في المطبخ - موقد نار (لكل 04 أشخاص) -أدوات للطبخ وشوكات وسكاكين وملاعق بموازاة الطاقة الإيوائية للملج . - جهاز تهوية .</p>	<p>ركن مستقل كمطبخ</p>

<p>مكان مستقل يشتمل على : - حوض بصنابير (صنوبر لكل 04 أشخاص) - رشاش واحد كحد أدنى - خزان للماء (10 لترا في اليوم لكل شخص) - جهاز تهوية .</p>	<p>مكان مستقل يشتمل على : - حوض لغسل الأيدي يتضمن صنابير (صنوبر لكل 04 أشخاص) - رشاش لكل 08 أشخاص أو حمام - خزان للماء الساخن (20 لترا في اليوم لكل شخص) مع وجود الماء الساخن عند الطلب - جهاز تهوية .</p>	<p><u>المرافق الصحية</u></p>
<p>كذلك</p>	<p>مرحاض لكل 8 أشخاص منفذ ماء وجهاز تهوية</p>	<p>المراحيض</p>

.../...

-174-

درجة تصنيف المؤسسة		
ملجأ الدرجة الثانية (عادي)	ملجأ الدرجة الأولى (مريح)	التجهيزات المشتركة
كذلك	العرض 1 متر كحد أدنى	السلالم و الممرات
غير مفروضة	شرفة سهلة الولوج	الشرفة (سقف الطابق السفلي)
إنارة ثابتة بأماكن الجلوس والنوم	إنارة ثابتة بكل الملجأ	الإنارة
كذلك	جهاز لإطفاء الحريق (06 كلغرام بكل مستوى)	الحريق

الصيدلية	صندوق كامل للأدوية الخاصة بالإسعافات الأولية	كذلك
النفايات	آلة للترميد خارج الملجأ	كذلك
المياه المستعملة	بئران رمليان ذاتا شبكات مختلفة (ماء المراحيض والمياه المستعملة)	كذلك
الملحقات	ملجأ للبالغ (بغل لكل 04 أشخاص) أمتعة النوم للمكلفين بالبالغ.	كذلك

.../...

-175-

ويسمى الملجأ " مأوى " عندما يقع في أعلى الجبل أو بالقرب من محطة تزلج .
ويسمى الملجأ " ضيعة الضيافة " عندما يقع خارج المجموعات الحضرية في الوسط القروي ويشتمل كذلك على المميزات التالية :
- أن تكون له مساحة كبيرة أو يكون عبارة عن ملك كبير؛
- أن يتوفر على أنشطة رياضية متنوعة وذلك حسب المنطقة المتواجد بها (الفروسية، وإسقاط المظليين ورياضة القفز بالمظلات من الأماكن المرتفعة وتسلق الجبال والرمية بالقوس والتدريب على رياضة الكولف والجولات....)؛
- أن ينمي المنتوجات الفلاحية للضيعة والفلاحة البيولوجية حسب موقعه؛
- أن ينمي تربية الحيوانات ولاسيما تربية الدواجن أو الماشية (الغنم والبقر والمعز) أو الخيول.

31) - مراكز وقصور المؤتمرات

مركز المؤتمرات :

مركز المؤتمرات هو مؤسسة مهيأة أساسا لإستقبال وخدمة المؤتمرين .
ويجب أن يشتمل على التجهيزات الضرورية لتقديم كل الخدمات التقنية
المفروضة لتنظيم وسير المحاضرات والمؤتمرات الوطنية والدولية .

أ)- الشروط العامة :

- * يجب أن يكون مركز المؤتمرات جد مضاء و سهل الولوج .
- * يجب أن يتوفر على موقف للسيارات يشتمل على مكان لوقوف الحافلات
ومصلحة تضمن النقل للمؤتمرين.
- * يجب أن تزود كافة المؤسسة بجهاز تكييف بارد وساخن.
- * يجب أن تكون مواد البناء والمنشآت والتجهيزات مطابقة لمعايير السلامة
الجاري بها العمل .

ب)- الإستقبال :

يجب أن يزود مركز المؤتمرات بقاعة كبيرة للإستقبال مجزأة وتشتمل على:

- مصلحة الإستقبال والمعلومات، والتسجيلات ... إلخ؛
- مكتب الصرف؛
- كتيبات بلغات متعددة من بينها اللغة العربية، رهن إشارة المؤتمرين
- تتضمن معلومات حول المركز وموضعه ومنطقة تواجده؛
- مستودعات محروسة للمؤتمرين؛
- أكشاك هاتفية متعددة لا ينفذ لها الصوت من الخارج وتتواجد بمختلف أماكن المؤسسة؛
- خزانة عامة؛
- كتابة رهن إشارة الزبناء مجهزة تجهيزا كاملا : حاسوب مع الربط بشبكة الأنترنت و سكانير و طابعة و آلات ناسخة و فاكس و هواتف.... إلخ؛
- كشك لبيع الجرائد؛
- دكان لبيع التبغ.

.../...

ج)- قاعات الندوات و الإجتماعات :

يجب أن يزود مركز المؤتمرات بما يلي:

- قاعة رئيسية كبرى لانعقاد الدورات غير المحدودة ، لها مساحة تمكنها من استيعاب 800 شخص كحد أدنى ؛
- قاعات صغيرة متعددة للندوات والاجتماعات ؛
- قاعة أو قاعات مخصصة للصحفيين ومجهزة تجهيزا كاملا بالمعدات الضرورية.

يجب أن تزود كل القاعات بموكيت ومقاعد من النوع الرفيع .

يجب أن تجهز كل القاعات حسب الطلب بالمعدات السمعية البصرية، ولاسيما:

- استعراض معلوماتي : DATA-SHOW
 - شاشة للعرض ومنوار لإسقاط الصورة على الشاشة ؛
 - منوار لتوضيح الصورة بنور مشع من الخلف ؛
 - جهاز لتجهير الصوت ؛
 - ميكرفون متنقل للترجمة الفورية ؛
 - تلفاز ومسجلة تلفزيونية ؛
 - جهاز لعكس الصورة على الجدار؛
 - لوحات...إلخ.
- غير أنه يمكن عند الاقتضاء الحصول على تلك الأجهزة من متعهد في حال عدم توفر المؤسسة عليها.

د)- المرافق الصحية بالأماكن المشتركة :

يجب أن تعد في مختلف الأماكن المشتركة مراحيض مشتركة منفصلة للرجال والنساء، ويجب أن تتوفر هذه الأماكن على التجهيزات الضرورية التالية : مراحيض بأغطية ومكانس وعدد كاف من المبولات وأحواض لغسل الأيدي مزودة بالماء البارد والساخن (صنابير لخلط الماء أو ذات جهاز تحكم) وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي وصناديق للنفايات ، وموزعي الصابون السائل ومعطري الهواء، وتهوية كافية (نوافذ أو منافذ مزودة بمراوح) .

هـ)- الإطعام:

يجب أن يزود مركز المؤتمرات بما يلي:

- مطعم يجب أن يستجيب لمعايير المطاعم من درجة شوكتين كحد أدنى؛
- مطعم الفطور مع غرفة للخدمة مجهزة بالمعدات الضرورية ليتمكن من تقديم خدمة سريعة وذات جودة.

و)- المطبخ وملحقاته:

- * تصميم وتقسيم المطبخ يجب أن يسمح باحترام المبادئ الأولية للنظافة والسلامة الغذائية لضمان خدمة سريعة وذات جودة .
- * ويجب أن يتكون مستخدمو المطبخ من رئيس المطبخ وطباخين وغاسلي الأواني... ويجب عليهم ارتداء زي العمل واحترام قواعد نظافة الجسم والملابس.

و(1)- الأماكن:

- * تقسيم الأماكن يجب أن يسمح بتنظيفها بسهولة.
- * أرضية المطبخ يجب أن تغطي ببلاط مانع للإنزلاق ولتسرب الماء.
- * الأرضية يجب أن تكون لها انحناءة بكيفية توجه معها مياه الغسيل نحو منفذ للتصريف به سياج وغطاء.
- * الجدران يجب أن تكون ذات لون فاتح وسهلة الغسل.
- * المطبخ يجب أن يكون به جهاز لتصريف المياه الراسبة ومياه الغسيل بكيفية سريعة وفعالة.
- * الأماكن يجب أن تكون ذات تهوية كما يجب تنظيف مصفاة جهاز امتصاص البخار أو تغييرها بانتظام.
- كل النوافذ والمنافذ يجب أن تزود بسياج ضد الحشرات.

و(2)- التجهيزات:

- يجب أن يتوفر المطبخ على التجهيزات التالية :
- مكان خاص للطهي مع وعاء للطبخ بالماء الساخن (Bain-Marie) ومشواة وطاولة للتسخين وطناجر ومعدات وطاولات للعمل من المعدن ضد الصدا وأفران ومقالي...؛
 - مكان لوضع المأكولات الجاهزة وطاولات ساخنة ؛
 - جهاز آلي لإمتصاص البخار؛
 - مكان لتحضير المأكولات الباردة؛
 - أماكن منفصلة بحائط لتحضير الأسماك واللحوم مع معدات العمل؛

- غرفة التبريد والثلاجات وأجهزة التجميد يجب أن تكون كافية ومجهزة بمثبت للحرارة وعلامات مضيئة . ويجب أن تجهز غرفة التبريد أيضا بجهاز للإنذار وبصدرية واقية من البرودة ويمنع منعاً كلياً استعمال الرفوف والصناديق الخشبية؛
- حوض لغسل الطناجر ولوازم الطبخ بـمكان منفصل مزود بالتجهيزات الضرورية وبأنبوب لجلب الماء المحتوي على مبيدات الجراثيم وبرفوف للترتيب أو جهاز متحرك للتجفيف؛

- مكان أو فضاء منعزل خاص بغسل الأواني ويمكن أن يكون منفصلاً عن باقي أماكن العمل بمسافة كافية أو بفاصل ذاتي بواسطة حاجز زجاجي أو حائط مزلج بعلو مترين؛

- حوض لغسل الخضر و الفواكه؛

- قبو الخمور للإستهلاك اليومي في مكان مهوى وسهل الولوج؛

- مقتصدية تتكون من مكانين مختلفين مهويين بشكل جيد أحدهما يخصص لتخزين المواد الغذائية والآخر لمواد الصيانة . ولا يجب في أي حال من الأحوال أن تخزن مواد الصيانة أو التطهير مع المواد الغذائية في نفس المكان (خطورة التلوث والخلط)؛

- أسطل النفايات يجب أن تكون مجهزة بنظام تحكم بالأرجل و سهلة التنظيف ومزودة بأكياس للقمامة من البلاستيك المانع للتسربات ذات استعمال واحد وتوضع قرب أماكن العمل.

- أحواض غسل الأيدي يجب أن تزود بنظام تحكم بالأرجل وأن توضع قرب أماكن العمل . ويجب أن تكون مجهزة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد وعلى موزعي الصابون السائل المطهر وفرشات للأظافر وأجهزة كهربائية لتجفيف الأيدي أو فوط لمسح الأيدي ذات استعمال واحد .

ز)- المستخدمون :

يجب أن يكون 55% من المستخدمين مؤهلين ومن خريجي إحدى مؤسسات التكوين الفندقية . ويجب أن تثبت النسبة الباقية تكويناً أو تدريباً ملائماً . وعلى جميع المستخدمين أن ينخرطوا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي طبقاً للقوانين الجاري بها العمل.

ز.1) – أماكن المستخدمين :

يجب أن تتسم أماكن المستخدمين بنظافة تامة وأن تتوفر على نظام ملائم للتهوية وأن تكون مجهزة أحسن تجهيز وأن تشتمل على: غرفة للطعام وقاعة للراحة ومرافق صحية منفصلة للرجال والنساء (بنسبة رشاشة مزودة بماء ساخن وحوض غسل الأيدي ومرحاض لكل 20 شخصا) وكذا مستودعات للملابس منفصلة للرجال والنساء مزودة بدواليب فردية. ويمكن لهذه الأماكن أن تشتمل عند الاقتضاء على غرف نوم جماعية أو غرف فردية.

.../...

-180-

ويجب أن تشتمل هذه الأماكن على مراحيض بأغطية ومكانس ، وبجانبيها أحواض غسل الأيدي مزودة بصنابير لخلط الماء الساخن والبارد ، وموزعي الصابون السائل المطهر دائمي الإشتغال وفرشات للأظافر وفوط ذات استعمال واحد أو آلات كهربائية لتجفيف الأيدي .

ز.2- الإدارة :

يجب على مدير المؤسسة أن يكون حاملا لشهادة مسلمة من معهد عال للسياحة (فرع الإدارة الفندقية) أو أي شهادة أخرى معترف بمعادلتها لها وأن يكون قد شغل منصب مسؤولية لمدة 5 سنوات على الأقل بمؤسسة من نفس البنية أو بمؤسسة سياحية.

ز.3- الإستقبال والإطعام :

يجب أن يكون مستخدمو الاستقبال والمطعم مؤهلين ومن خريجي إحدى مدارس التكوين الفندقي وأن يرتدوا باسمرار زيا مهنيا رفيعا وأن يتكلموا بالإضافة إلى اللغة العربية اللغتين الفرنسية والإنجليزية و لغة أجنبية أخرى على الأقل.

ن- أحكام متنوعة :

يجب أن يشتمل أيضا مركز المؤتمرات على المصالح التالية :

- مصلحة المساعدة الطبية تشتمل على غرفة تمريض تسيرها ممرضة رسمية لإسعاف الزبناء في حالة الإستعجال وتقديم الإسعافات الأولية الضرورية وضمان مساعدة طبية ملائمة ومستمرة للمستخدمين؛
- مصلحة للصيانة مسيرة من طرف مدير تقني لضمان السير الجيد والمستمر لكل المنشآت ولكل التجهيزات، ويجب أن تشتمل هذه المصلحة أيضا على ورشة ومخزن للمعدات الضرورية (قطع غيار وآلات التفكيك والإصلاح).

(ح) - السلامة :

- * يجب أن يكون مستخدمو المؤسسة على دراية باستعمال وسائل إطفاء الحريق وعمليات الإنقاذ.
- * يجب أن يكون البهو وقاعات الاجتماعات وكل مكان آخر تفوق مساحته 300 متر مربع متوفرا على أجهزة لإخراج الدخان .
- * يجب أن تتوفر الفضاءات على صعيد الممرات على عرض كاف لتمكين الأشخاص من إخلاء المكان بسرعة في حالة الكوارث.

يجب أن تتوفر المؤسسة على :

- خط هاتفي مباشر بمصالح الوقاية المدنية ؛
- مولد للكهرباء ذو طاقة تزويد كهربائية تعمل لمدة ساعتين على الأقل ويجب أن يزود بجهاز للسلامة ذو انطلاق تلقائي وخزان للماء ؛
- إضاءة السلامة يجب أن توضع على مستوى كل الأماكن المشتركة؛
- تصاميم واضحة ومرئية لكيفية إخلاء الأماكن تتضمن تعليمات حول الوقاية من الحريق باللغة العربية ولغات أجنبية ويجب وضعها بكل قاعات الاجتماعات وعلى مستوى الممرات والأماكن المشتركة؛
- سلالم ومنافذ الإغاثة مشار إليها باللغة العربية ولغات أجنبية؛
- وسائل كافية لمقاومة الحريق يجب وضعها والإشارة إليها في جميع الأماكن المشتركة والطوابق والمصالح التقنية(صنادير خاصة لإطفاء الحريق(RIA) وحنفيات الحريق وأجهزة إطفاء الحريق من بينها أجهزة ذات الإنطلاق التلقائي على مستوى أماكن وضع أجهزة تسخين الماء وأجهزة كشف الدخان ... إلخ).

يجب أن تتطابق كل التجهيزات التقنية مع معايير السلامة الجاري بها العمل.

ط)- النظافة والبيئة:

* يجب على المؤسسة أن تقوم بانتظام بإبادة الحشرات والفئران بجميع أماكنها بواسطة هيئة معترف بها ، ويجب أن تدون عمليات المراقبة في سجل خاص يقدم عند الضرورة لهيئات المراقبة.

-182-

* التوفر على غرفة لحفظ النفايات مزلجة ومبردة و لها باب مسيخ و تكون على مقربة من مدخل الخدمة، ويجب أن يكون هذا المكان مسيرا بكيفية يكون معه نظيفا باستمرار لكي لايتسبب في تلوث المواد الغذائية والماء الصالح للشرب والتجهيزات و الأماكن.

* يجب أن تقوم المؤسسة بصيانة الفضاءات الخضراء وتدبير كيفية رمي نفاياتها .

ويسمى المركز " قصر المؤتمرات " :

- عندما تتطابق معايير مع معايير تصنيف "مركز المؤتمرات " والفاخرة أو5 نجوم أو4 نجوم ؛
- يجب أن يشتمل أيضا " قصر المؤتمرات " على مركز للأعمال وفضاءات للمعارض.

(32) - المخيمات المتنقلة

أ) - أحكام عامة :

* يقام المخيم المتنقل بصفة مؤقتة في موقع من مسار للتجوال في الجبل وفي الصحراء أو في كل موقع قروي يكتسي صبغة سياحية ومخصص لهذا الغرض
* يقع محل إقامة المخيم المتنقل في منأى عن التجمعات العمرانية ، وبمسافة مقبولة عن جميع موارد المياه والعيون و الآبار و البحيرات .

ب) - اختيار الموقع :

* المواقع المخصصة للمخيمات المتنقلة يجب أن تحدد وأن يصادق عليها مسبقا من قبل لجنة محلية مختصة .
* موقع المخيم المتنقل يجب أن يكون خارج المراعي و كل مكان من شأنه أن يسيء للنبات والحيوان .
* المخيم المتنقل يجب أن يكون خارج أي منطقة تشكل خطرا محتمل

(إرتفاع مستوى مياه الأنهار والإنهيارات والأنقاض المنهارة والأجراف والمضايق الجبلية... الخ) .

ج) - الطاقة الإستيعابية للموقع :

- * يجب ألا يتعدى عدد الأشخاص الموجودين بالمخيم المتنقل ، بما فيهم المرشدين وسائقي البغال والجمال واليد العاملة المساعدة أو غيرهم (العمل والتأطير) ، ثلاثون (30) شخصا بالجبل وثمانون (80) بالصحراء ومائة (100) بكل موقع قروي آخر.
- * يمكن لبعض تجهيزات المخيم المتنقل أن تنقل بوسيلة متحركة (شاحنة- مطبخ ، وشاحنة- المرافق صحية) .
- * يجب أن يكون العدد الأقصى للدواب (12) بالجبل و (20) بالصحراء و (25) بكل موقع قروي آخر.
- * رخصة خاصة سيتم فرضها في حالة تجاوز هذه الشروط وأثناء حوادث خاصة .

...
/
...

-184-

د) - هياة المنظم للمخيم :

- يمكن أن يكون منظم المخيم المتنقل شخصا ذاتيا أو معنويا له صلاحية ممارسة هذا النشاط ، و يمكن أن يكون :
- صاحب موقع المخيم المتنقل أو صاحب حق ؛
- وكالة أسفار متخصصة في سياحة الطبيعة والمغامرة وذلك في إطار جولة متنقلة أو مخيم في البادية ؛
- مرشد جبلي في إطار جولة متنقلة ؛
- كل هيئة مرخص لها بتنظيم حدث خاص .
- يجب على مسؤول المخيم المتنقل أن يستوفي الشروط التالية :
- أن يكون له مستوى السابعة من التعليم الثانوي كحد أدنى وبتقن لغة أجنبية واحدة على الأقل ؛
- أن يكون قد خضع لتدريب للتكوين المتخصص في المعارف المتعلقة بالوسط الطبيعي والإستقبال والنظافة والإنقاذ ؛

- أن تكون له تجربة سنتين كحد أدنى في الفندق.

(هـ) - التجهيزات الأساسية :

- التجهيزات الأساسية التالية ضرورية موازاة مع عدد الأشخاص :
- خيم للمخيم المتنقل مانعة للتسربات بها أماكن مخصصة لشخص واحد ولشخصين ؛
 - خيم للإطعام ؛
 - خيمة برشاش وأخرى بمرحاض لكل 08 أشخاص ؛
 - خيمة كمطبخ ؛
 - طاولات وكراسي ومستلزمات الأكل (صحون وملاعق وشوكات و سكاكين) ؛
 - تجهيزات النوم (أفرشة وأغطية ووسادات) ؛
 - معدات للإضاءة ولتخزين ماء المراحيض والرشاشات ؛
 - صندوق للأدوية خاص بالإسعافات الأولية ؛
 - جهاز إطفاء الحريق مصادق عليه من طرف السلطات المختصة ؛
 - عدد كاف من العلف لتأمين اكتفاء ذاتي للدواب خلال الجولات .

-185-

(و) - مقتضيات خاصة :

- * لا يجب ترك أي شيء أو أي أثر في عين المكان بعد مرور المخيم المتنقل.
- * يجب إحراق النفايات القابلة للاحتراق في عين المكان ودفن الرماد .
- ويجب نقل النفايات غير القابلة للاحتراق الى المكان المخصص لرمي الأزبال .
- * يجب تطهير وردم الآبار الرملية المخصصة للمياه المستعملة .
- * يجب تنظيف وتطهير موقع المخيم المتنقل بعناية .

الفهرس

6 – 3	: (1) معاير ولوجيات الأشخاص المعاقين
18-7	: (2) الفنادق الفاخرة
29-19	: (3) الفنادق المصنفة من درجة 5* نجوم
39-30	: (4) الفنادق المصنفة من درجة 4* نجوم
48 – 40	: (5) الفنادق المصنفة من درجة 3* نجوم
54 - 49	: (6) الفنادق المصنفة من درجة 2* نجوم
59 – 55	: (7) الفنادق المصنفة من درجة 1* نجمة
63-60	: (8) الفنادق الطرقية المصنفة من الدرجة الأولى
67-64	: (9) - "" "" "" "" الدرجة الثانية
74-68	: (10) الإقامات السياحية من الدرجة الأولى
81-75	: (11) - "" "" "" "" الدرجة الثانية

86-82	(12) - "" "" "" "" الدرجة الثالثة :
96-87	(13) - قرى العطل من الدرجة الأولى :
105-97	(14) - "" "" "" الدرجة الثانية :
114-106	(15) - "" "" "" الدرجة الثالثة :
118-115	(16) - المآوى من الدرجة الأولى :
122-119	(17) - "" "" "" الدرجة الثانية :
130-123	(18) - دور الضيافة من الدرجة الأولى :
137-131	(19) - "" "" "" الدرجة الثانية :
140-138	(20) - الفنادق العائلية من الدرجة الأولى :
143-141	(21) - "" "" "" الدرجة الثانية :
147-144	(22) - المخيمات الدولية :
151-148	(23) - المخيمات من الدرجة الأولى :
155-152	(24) - "" "" "" الدرجة الثانية :
159-156	(25) - المطاعم من درجة "" شوكة واحدة "" :
163-160	(26) - "" "" "" "" شوكتان "" :
164	(27) - "" "" "" "" 3 شوكات "" :
165	(28) - "" "" "" الدرجة الفاخرة :
170-166	(29) - المآوى المرحلية (صنف واحد) :
175-171	(30) - الملاجىء من الدرجة الأولى والثانية :
182-176	(31) - مراكز و قصور المؤتمرات :
185-183	(32) - المخيمات المتنقلة :
186	: الفهرس