

3 - إنتشار الصوت :

- يجب احترام مقتضيات التشريع والتراتب الجاري بها العمل فيما يتعلق بمقاومة الضجيج.

- يجب العمل على الحدّ من انتشار الصوت والضجيج عند إنجاز الفضاء المعدّ لبث الموسيقى المضخّمة وذلك بتقديم دراسة مؤثرات صوتية مصادق عليها من قبل مكتب مراقبة مصادق عليه تثبت أساسا :

* استعمال المواد الخصوصية والملائمة الواجب استعمالها لاحتواء الضجيج الصوتي.

* تحديد مستوى الذبذبات الصوتية داخل الفضاء بأقل من 105 ديسيبال أمبار (dB(A)) على أقصى تقدير.

* فرض عزل صوتي أدنى بين المؤسسة المعنية والمحلات المجاورة لها على أن لا تتجاوز النسبة القصوى للانبثاق بينهما لـ 3 ديسيبال (dB).

- قبل الشروع في الاستغلال، يجب تقديم شهادة من مكتب مراقبة مصادق عليه حول جودة العزل الصوتي.

وفي جميع الحالات، وإذا ما تبيّن عجز العزل الصوتي المفروض على احترام المقاييس المنصوص عليها أعلاه، يتعيّن وضع جهاز "الحدّ من الضغط الصوتي" مضبوط ومختوم من قبل مكتب مراقبة مصادق عليه.

هذا ويتم تحيين الدراسة الصوتية في صورة إحداث تغييرات على الفضاء المعدّ لبث الموسيقى المضخّمة.

4 - الشروط التقنية لاستعمال أضواء الليزر

يجب أن لا تتسبب الأجهزة الباثّة لأضواء الليزر في إنبعاثات ضارة للأشخاص.

ولهذا الغرض يجب احترام المقتضيات التالية :

- يجب أن لا تمسّ الحزمة الضوئية أو جزء منها الأشخاص الحاضرين (حتى في صورة الانعكاس المتكرر للضوء على أشياء عاكسة).

- يجب أن تمر حزمة الليزر على مسافة تتجاوز على الأقل مسافة 2,5 متر فوق ركح العرض،

- يجب أن تكون تجهيزات بعث الليزر محفوظة وبعيدة عن متناول العموم،

- يجب أن لا يكون ضبط تجهيزات بعث أضواء حزم الليزر قابلا للتغيير بعوامل خارجية،

- يحجّر تصويب أو إعادة ضبط أجهزة بعث أضواء الليزر أثناء العروض.

5 - الإسعافات الأولية والحماية من أخطار الحريق والفرع :

- يجب احترام مقتضيات التشريع والتراتب الجاري بها العمل في هذا المجال.

كما يجب القيام بما يلي:

- تقديم ملف سلامة ضدّ أخطار الحريق والفرع قبل مرحلة إنجاز المشروع، مصادق عليه من قبل مصالح الحماية المدنية.

- تقديم شهادة وقاية سارية المفعول.

الملحق عدد 1

القواعد الدنيا المتعلقة بالحجم والوظائف والتصرف الخاصة بالكابريه

1 - بهو الاستقبال :

يجب أن يصمّم مدخل الحرفاء في شكل بهو استقبال يوفر أماكن للجلوس ويحتوي على حجرة ملابس لإيداع أغراض الحرفاء وعلى مرآة تصل الأرضية وعلى هاتف موضوع على ذمّة الحرفاء.

2 - ركح العروض الفنية :

- يجب أن يكون الركح المخصص للعروض الفنية مكيفا ويتوفّر به مقدار كاف من التهوية.

- يجب أن لا تقل مساحته عن 0,5 متر مربع عن كل شخص.

- يجب أن يتضمّن كواليسا وخلوة للفنانين ومحلّا لتغيير الملابس.

- يجب أن يتضمّن محلّا لتقنيات الصوت والإنارة والإضاءة.

. 50 بالمائة من مساحة قاعة الأكل إذا ما كان عدد الطاولات أكثر من 50 مقعداً.

* يجب أن يجهز المطبخ والمقتصدية كما يلي:

. توفير المقدار الكافي من التهوية والتنوير بالمطبخ مع تجهيزه بألة تصريف الدخان ذات قدرة كافية بها مصفاة لإزالة المواد الدسمة.

. تكون أرضية المطبخ مفروشة بجليز مانع للانزلاق وتشكل منحدرًا نحو نقطة تصريف المياه التي تكون محمية بغطاء مشبك ومركب للمياه المستعملة مربوط بالشبكة العمومية لتصريف المياه .

. أن تكون شبابيك التهوية محمية بإطار مشبك يمنع دخول الحشرات.

. أن يكون باب مدخل العملة والتموين مجهزًا بإطار من الخشب ذو شبكة ناموسية ومجلاز آلي.

. أن تغطي حيطان المطبخ والمحلات التابعة له بخزف من اللون الفاتح يبلغ إرتفاعاً لا يقل عن مترين (2,00 م)، ويدهن ما أرتفع عن ذلك بدهن زيتي أو ما يشابهه.

. أن يربط محل المطبخ بالشبكة العمومية للمياه الصالحة للشرب ويوفر به الماء الساخن والبارد بالضغط الكافي في كل حين كما يوفر أحواض لغسل اليدين للعملة تركز بالمناطق الحساسة بالمطبخ على أن يوفر حوضين على الأقل بمدخل المطبخ و الثاني داخله.

. أن يجهز المطبخ ببيت مؤونة للحفظ اليومي للمواد المعلبة والمشروبات وطاولة لتسخين الأواني.

. توفير مكان مخصص لجمع الفضلات لا تقل مساحته عن 6 متر مربع، حوائطه الداخلية مطلية بدهن زيتي أو مغلقة بالخزف، مجهز بنقطة ماء ومرتبطة بالشبكة العمومية لتصريف المياه، به تهوية لا تقل مساحتها عن 60X60 سم، بابه حديدي يتضمن تهوية سفلية وعلوية، حيث توضع الفضلات في أكياس داخل سلات بلاستيكية مجهزة بعجلات حتى يتسنى سحبها نحو الخارج عند رفع الفضلات.

ب - المعدات :

تحدد المعدات الواجب توفيرها باستمرار حسب طاقة الاستيعاب كما يلي:

. خزانات تبريد وثلاجات تجميد ومبرد قوارير مجهزة بمؤشرات للحرارة وبالعدد والطاقة الكافية لحفظ المواد الغذائية كل حسب نوعيتها وإختلافاتها.

. جهاز طبخ يحتوي على مواقد سريعة و عدة صفايح مسخنة وأفران ومقلات ومشوات وحوض للتسخين وطاولات عمل من مادة الإينوكس من قياس 1,50 م على 0,60 م على الأقل وسلات مهملات غير منفذة ومغسل ذي ثلاثة أحواض من الإينوكس لغسل أواني الطبخ ومغسل ثاني لغسل السمك والخضر وثالث لغسل المواعين والأواني الزجاجية وطاقم الأكل مع آلة غسل ميكانيكية.

. طاقم كامل من القدور وعدد من مقلات من أحجام مختلفة وأواني للمصلي بحجم الفرن ومصفاة صينية وغربال جيد وطاقم من الطناجر وطاقم من السكاكين وآلة لفتح العلب وملعق مختلفة الأحجام من الإينوكس والخشب وملعقة مشبكة وملعقة مثقبة وقدر فخاري وركاضة ولوحات للقص مختلفة الألوان.

. آلة لصنع مكعبات الثلج.

. مجموعات كاملة من الأواني الزجاجية وغيرها والطاقم والأغطية والأغطية الصغيرة والمناديل الحسنة الجودة الخاصة بتقديم الوجبات.

. إعداد مخطط تدخل داخلي للمؤسسة مصادق عليه من طرف مصالح الحماية المدنية.

. تقديم شهادات في صلوحية الشبكات الفنية ذات العلاقة بالسلامة مسلمة من مكتب مراقبة مختص مصادق عليه.

. تعيين فريق تدخل أولي من بين أعوان المؤسسة مكوّن في ميداني الإسعافات الأولية والإطفاء يشرف عليه مسؤول عن السلامة.

6 - المحافظة على الأمن :

يجب إرساء منظومة أمنية بالتعاون مع المصالح الأمنية الجهوية تأخذ بعين الإعتبار خاصة ما يلي :

. تأمين مداخل ومخارج الكابريه وجميع المنافذ التابعة له.

. إحكام تأمين النقاط الحساسة داخل الكابريه.

. تأمين محيط الكابريه بالإضاءة الكافية وبالتغطية الفنية (آلات كاميرا مراقبة).

. تمكين كافة الأعوان من شارات تحمل الاسم واللقب والصفة والصورة.

. مسك دليل في التوصيات الأمنية الواجب اتباعها عند حصول حادث يستدعي طلب النجدة يقع إعداده بالتنسيق مع المصالح الأمنية ومصالح الحماية المدنية.

. إعداد مخطط سنوي للتكوين خاص بالفريق الأمني التابع للكابريه مؤشر عليه من المصالح المعنية.

. تعيين رئيس للفريق الأمني متكوّن وله تجربة في الميدان.

7 - القاعة :

. يجب أن تكون مكيفة وذات تهوية جيدة وإضاءة كافية وتحتوي على أجهزة للتدفئة.

. يجب أن لا تقل المساحة المخصصة لكل مقعد عن 1,5 متر مربع.

. يجب أن يكون أثاث القاعة من الطراز الرفيع وأن يوفر رفاهة جيدة للحرفاء.

. يجب أن يكون تزويق القاعة متناسقا ومن طراز رفيع.

. يجب توفير قائمة في أسعار مختلف الخدمات

يتكوّن فريق القاعة وجوبا من :

. مدير قاعة ذا كفاءة مهنية مؤيدة بالخبرة المهنية اللازمة.

. رئيس مجموعة لكل 60 مقعداً.

. نادل لكل 20 مقعداً.

يجب أن يكون نصف عملة القاعة على الأقل متخرجين من مدرسة أو مركز مختص في التكوين السياحي.

8 - المطبخ والمقتصدية :

أ - التهيئة والتجهيزات :

* يجب أن تسمح تهيئة المطبخ وطريقة ترصيفه باحترام القواعد الأساسية لحفظ الصحة والسلامة الغذائية والأخذ بعين الاعتبار مبدأ "السير إلى الأمام".

* يجب أن لا تقل مساحة المطبخ والمقتصدية عن :

. 55 بالمائة من مساحة القاعة الأكل إذا ما كان عدد الطاولات أقل أو يساوي 50 مقعداً.

يجب أن تحفظ المواد الغذائية في ظروف صحية تمكنها من المحافظة كليا على جودتها وقيمتها الصحية وأن تحفظ في حاويات أو أواني غير منفذة بالتلججات بكيفية تفصل المواد عن بعضها لتجنب التلوث.

ج - عملة المطبخ

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من :

- رئيس مطبخ .
- ثلاثة طبّاخين لهم كفاءة لكلّ خمسين مقعد .
- عونان لغسل الأواني لكلّ خمسين مقعد .
- يجب أن يكون نصف عملة المطبخ على الأقل متخرجين من مدرسة أو مركز مختص في التكوين السياحي.
- ويجب أن يكون رئيس المطبخ ذا كفاءة مهنية مشفوعة أو مؤيدة بالخبرة المهنية في ميدان الطبخ الرفيع.

9 - المجمعات الصحية

يجب أن تكون المجمعات الصحية مهوئة طبيعيا بصفة مباشرة أو غير مباشرة عن طريق أعمدة تهوئة لا يقل مقاس كل واحدة عن 30 X 60 سنتيمتر محررة دون أي إضافات تعبر الأعمدة وتصل مباشرة إلى سطح المبنى لتمكين امتصاص الهواء بعامل الريح الطبيعي أو مهوئة ميكانيكيا بضمان مكتب مراقبة مصادق عليه.

9 - 1 المجمعات الصحية المخصصة للحرفاء :

- يجب أن تكون متناسبة مع طاقة استيعاب المؤسسة (بحساب مجمع لكل 20 مقعدا) مستقلة للرجال وأخرى للنساء، وأن تكون محفوظة بحالة جيدة من حيث النظافة ومطهرة بصفة مستمرة.
وفي كل الحالات، لا يجب أن تقل المساحة المخصصة عن 24 متر مربع.

- يجب أن تكون المجمعات الصحية المخصصة للحرفاء محاذية لبهو الاستقبال.

- يجب توفير مجمع صحي خاص للمعاقين، وتعفى من ذلك المؤسسات التي تم بناؤها قبل تاريخ صدور هذا القرار والتي يستحيل عليها تقنيا تنفيذ ذلك.

9 - 2 . المجمعات الصحية المخصصة للعملة :

- يجب ان تكون المجمعات الصحية منفصلة (واحد للرجال وآخر للنساء).

- يجب أن لا يكون للمجمع الصحي منفذ على المطبخ ويجب أن يشتمل على ما يلي :

- * حجرة ملابس مجهزة بخزانات فردية.
- * قاعة اغتسال تشتمل على حوض مع مرآة، صابون ومجفف آلي للأيدي.
- * مرحاض لكل 8 عملة.
- * دوش مزود بالماء الساخن والبارد لكل 12 عاملا.
- * يغطي كامل حائط دورة المياه بالخزف.

10 - مأوى السيارات :

- يجب تأمين المأوى بالإضاءة الكافية وبالتغطية الفنية (آلات كاميرا مراقبة)

- تجهيز الموائد بأغطية وأغطية صغيرة وفراش قطني ومناديل من القماش، وتغيير الأغطية الصغيرة والمناديل مباشرة عند مغادرة كل حريف.

- توفير المناديل بكمية تعادل ثلاثة أضعاف عدد المقاعد.

- توفير الأواني الزجاجية وغيرها والطواقم اللازمة بكمية تعادل مرة ونصف عدد المقاعد.

- توفير الأغطية والأغطية الصغيرة بكمية تعادل ثلاثة أضعاف عدد الطاولات.

- توفير عدد من زجاجات التوابل بكمية تعادل مرة و نصف عدد الطاولات.

- توفير مطفئة سجانر لكل طاولة.

- توفير زوج من زجاجات الزيت والخل لكل ثلاثة طاولات.

- توفير آلة طبخ للقهوة والشاي.

- توفير سطل ثلج لتقديم المشروبات المختمرة لكل عدد اثنين من الطاولات.

- توفير زهور ومنظف أسنان ومزيل أوساخ.

- توفير مسخن أصحنة طعام وطاولة صغيرة لتقديم أكالات لكل مجموعة من عشر مقاعد.

- توفير المعدات الصغيرة التالية :

كأس للماء	2 لكل مقعد
كأس للعصير	2 لكل مقعد
كأس خمر	2 لكل مقعد
سطل للثلج	1 لكل طاولتين
سطل للخمر والشمبانيا	1 ل 6 طاولات
كأس للمشروبات الغازية	1 لكل مقعد
كأس للجنة	2 لكل مقعد
كأس للأبريتيف	1 لكل مقعد
كأس للوسكي	1 لكل مقعد
كأس لليكور	1 لكل مقعد
كأس كونياك	1 لكل مقعد
كأس كوكتال	1 لكل مقعد
كأس للشمبانيا	1 لكل مقعدين
فنجان وصحن للقهوة	1 لكل مقعد
فنجان وصحن للشاي	1 لكل مقعدين
كوب للحليب	1 لكل مقعد
كوب للشاي	1 لكل مقعد
ملاعق شاي	3 لكل مقعدين
ملاعق قهوة	3 لكل مقعدين
مطفأة سجانر	2 لكل 3 طاولات.

- يجب احترام قواعد الترتيب العمرانية المتعلقة بعدد أماكن وقوف السيارات.
- يجب أن يكون وقوف السيارات خارج حوزة الطريق العمومية وملحقاتها.
- يجب اعتماد مساحة 25 متر مربع للسيارة الواحدة.
- إلا أنه في صورة عدم التنصيص على عدد أماكن وقوف السيارات بالترتيب العمرانية أو في صورة بناء المؤسسات السياحية للتنشيط باستعمال الموسيقى في المناطق غير المشمولة بمثال تهيئة عمرانية، فإنه يجب توفير مكان وقوف واحد عن كل 25 مترا مربعا من المساحة الجمالية المغطاة للمؤسسة.
- يجب توفير الحراسة اللازمة للمأوى.