

* 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 المعدّل لبث الموسيقى المضخّمة.

3 - 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 حلبة الرقص بالنسبة للعروض المقامة داخل الفضاءات المغلقة،

أو

* 5 أمتار فوق سطح الأرض بالنسبة للعروض المقامة داخل الفضاءات المفتوحة،

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

- يجب أن لا يكون ضبط تجهيزات بعث أضواء حزم الليزر قابلاً للتغيير بعوامل خارجية (مثل هبوب الرياح أو تحركات الحشود)،

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

4 - 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.

- 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 مختصّ مصادق عليه.

الملحق عدد 3

القواعد الدنيا المتعلقة بالحجم والوظائف

والتصرف الخاصة بنوادي الرقص

1 - حلبة الرقص والقاعة :

- يجب أن تكون القاعة مكيّفة ويتوفّر بها مقدار كاف من التهوية والإضاءة.

- يجب أن لا تقلّ مساحتها عن متر مربع واحد عن كل شخص.

- يجب توفير محلّ لتقنيات الصوت والإنارة والإضاءة.

- يجب أن تكون القاعة وحلبة الرقص مجهزة بأرضية مانعة للإنزلاق.

- يجب أن يكون أثاث القاعة من الطراز الحسن وأن يوفر قسطاً وافراً من الراحة للحرفاء.

2 - 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 المعدّل لبث الموسيقى المضخّمة وذلك بتقديم دراسة مؤثرات صوتية مصادق عليها من قبل مكتب مراقبة مصادق عليه تثبت أساساً :

* استعمال المواد الخصوصية والملائمة الواجب استعمالها لاحتواء الضجيج الصوتي.

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

5 - المحافظة على الأمن :

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

- تأمين مداخل ومخارج نادي الرقص وجميع المنافذ التابعة له.
- إحكام تأمين النقاط الحساسة داخل نادي الرقص.
- توفير الإضاءة الكافية في الأركان والأماكن المنزوية.
- تأمين محيط نوادي الرقص بالإضاءة الكافية وبآلات كاميرا مراقبة.
- تمكين كافة الأعوان من شارات تحمل الاسم واللقب والصفة والصورة.

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

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

- تعيين رئيس للفريق الأمني متكون وله تجربة في الميدان.

6 - فضاء للأكل :

- يجب أن يكون مكيفاً وذا تهوية جيدة وإضاءة كافية ويحتوي على أجهزة للتدفئة.

- يجب أن لا تقل المساحة المخصصة لكل مقعد عن 1,2 متر مربع.

- يجب توفير قائمة في أسعار مختلف الخدمات

- يتكون فريق العملة وجوبا من :

* ناظر مطعم.

* رئيس مجموعة لكل 60 حريفا.

* نادل مطعم واحد لكل 20 حريفا.

يجب أن يكون نصف العملة على الأقل متخرجين من مدرسة سياحية أو مركز تكوين سياحي مختص

7 - 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 عن :

- 55 بالمائة من مساحة قاعة الأكل إذا ما كان عدد المقاعد أقل

أو يساوي 50 مقعدا.

- 50 بالمائة من مساحة قاعة الأكل إذا ما كان عدد المقاعد أكثر

من 50 مقعدا.

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

- يجب أن تكون أرضية المطبخ مفروشة بجليز مانع للانزلاق وتشكل

منحدرا نحو نقطة تصريف المياه التي تكون محمية بغطاء مشبك ومركب للمياه المستعملة مربوط بالشبكة العمومية لتصريف المياه.

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

- يجب أن يكون باب مدخل العملة و التموين مجهزا بإطار من الخشب ذو شبكة ناموسية ومجلاز آلي.

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

- يجب 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 والثاني داخله.

- يجب 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 مغلفة بالخزف، مجهز بنقطة ماء ومرتبطة بالشبكة العمومية لتصريف المياه، به تهوية لا تقل مساحتها عن 60X60 سم، بابة 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، ويتعين توفير المعدات الدنيا التالية:

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

- جهاز طبخ يحتوي على مواقد سريعة و عدة صفائح مسخنة وأفران ومقلات ومشوات وحوض للتسخين وطاولات عمل من مادة الإينوكس من قياس 1,5 م على 0,6 م على الأقل وسلات مهملات غير منفذة ومغسل زي 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 وملاعق مختلفة الأحجام من الإينوكس والخشب وملعقة مشبكة وملعقة مثقبة وقدر فخاري وركاضة ولوحات للقص مختلفة الألوان.

- آلة لصنع مكعبات الثلج.

- مجموعة من أواني الطبخ حسب طاقة الاستيعاب.

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

- تجهيز الموائد بأغطية وأغطية صغيرة وفراش قطني ومناديل من القماش، وتغيير الأغطية الصغيرة و المناديل 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.

- يجب توفير موقد سريع وطاولات عمل من مادة الإينوكس من قياس 1,50م على 0,60م على الأقل وسلات مهملات غير منفذة ومغسل ذي ثلاثة أحواض من الإينوكس مع آلة غسل ميكانيكية.
- يجب توفير مصفاة صينية وعدد من السكاكين وآلة لفتح العلب ولوحات للقص

- يجب توفير آلات كهربائية مختلفة لتحضير المشروبات الطازجة وآلة لصنع مكعبات الثلج وآلة طبخ للقهوة والشاي.
- يجب 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 لـ 6 طاوولات
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 كونيكاك	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 للشاي	1 لكل 10 مقاعد
كوب للحليب	1 لكل 10 مقاعد
ملاعق شاي	3 لكل مقعدين
ملاعق قهوة	3 لكل مقعدين
مطفأة سجائر	2 لكل 3 طاوولات.

يجب أن تحفظ المواد الغذائية في ظروف صحية في حاويات أو أواني غير منفذة بالثلاجات بكيفية تفصل المواد عن بعضها لتجنب التلوث.

ب - فريق عملة المقصف :

يتكون فريق عملة المقصف وجوبا من :

* ساقى رئيس.

* ساقى واحد لكل 16 حريفا.

* نادل واحد لكل 30 حريفا.

9 - المجمعات الصحية

يجب أن تكون المجمعات الصحية مهونة طبيعيا بصفة مباشرة أو غير مباشرة عن طريق أعمدة تهوية 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 مهونة ميكانيكيا بضمن مكتب مراقبة مصادق عليه.

- توفير الأغذية و الأغذية الصغيرة بكمية تعادل ثلاثة أضعاف عدد الطاولات.

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

- توفير مطفئة سجائر لكل طاولة.

- توفير زوج من زجاجات الزيت والخل لكل ثلاثة طاوولات.

- توفير آلة طبخ للقهوة والشاي

- توفير سطل ثلج لتقديم الخمر لكل عدد اثنين من الطاولات.

- توفير زهور ومنظف أسنان ومزيل أوساخ.

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

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

ج - عملة المطبخ

يتكون فريق عملة المطبخ وجوبا من :

- رئيس مطبخ له كفاءة وخبرة مهنية في ميدان الطبخ الرفيع.

- ثلاثة طبّاخين لهم كفاءة لكل خمسين مقعد.

- عونان لغسل الأواني لكل خمسين مقعد.

يجب أن يكون نصف عملة المطبخ على الأقل متخرجين من مدرسة سياحية أو مركز تكوين سياحي مختص ويجب أن يكون رئيس المطبخ ذا كفاءة مهنية مشفوعة أو مؤيدة بالخبرة.

8 - المقصف

- يجب أن يصمم المقصف بطريقة مميزة وتزويق جيد تمكن من عرض المشروبات ذات النوعية الجيدة.

- يجب توفير قائمة في أسعار مختلف الخدمات.

أ - التهيئة والتجهيزات

- يجب أن لا تقل مساحة محل الخدمات للمقصف عن 25 بالمائة من مساحة القاعة.

- يجب أن تسمح تهيئة المقصف والمحل المتاخم له باحترام القواعد الأساسية لحفظ الصحة والسلامة الغذائية.

- توفير المقدار الكافي من التهوية والتنوير.

- يجب توفير مكان مخصص لجمع الفضلات.

- يجب تغطية حيطان محل الخدمات بخزف من اللون الفاتح يبلغ ارتفاعا لا يقل عن مترين (2,00 م) ويدهن ما أرتفع عن ذلك بدهن زيتي أو ما يشابهه.

- يجب ربط محل الخدمات بالشبكة العمومية للمياه الصالحة للشرب و توفير الماء الساخن والبارد بالضغط الكافي في كل حين مع أحواض لغسل اليدين للعملة.

- يجب تحديد المعدات و التجهيزات الواجب توفيرها باستمرار حسب طاقة الاستيعاب.

- يجب توفير خزانات تبريد ومبرد قوارير مجهزة بمؤشرات للحرارة وذلك بالعدد والطاقة الكافية.

9. 1 - المجمعات الصحية المخصصة للحرفاء :

- يجب أن تكون متناسبة مع طاقة استيعاب المؤسسة (بحساب مجمع لكل 20 حريقاً) 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 متراً مربعاً.

- 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 للأعوان :

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

- يجب أن تشتمل على ما يلي :

* حجرة ملابس مجهزة بخزانات فردية.

* قاعة اغتسال تشتمل على حوض مع مرآة، صابون ومجفف ألي للأيدي.

* مرحاض لكل 8 عملة.

* دوش مزود بالماء الساخن والبارد لكل 12 عاملاً.

* يغطي كامل حائط دورة المياه بالخزف.

10 - مأوى السيارات :

- يجب تأمين المأوى بالإضاءة الكافية وبآلات كاميرا مراقبة.

- 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 متراً مربعاً من المساحة الجمالية المغطاة للمؤسسة.

- يجب توفير الحراسة اللازمة للمأوى.