

الفصل 15 . يجب على باعشي الاستضافات العائلية المستغلة قبل دخول هذا القرار حيز التنفيذ أن يوجهوا مطلباً في ترتيبها إلى الديوان الوطني التونسي للسياحة طبقاً لمقتضيات هذا القرار، وذلك في أجل لا يتجاوز سنة من تاريخ دخوله حيز التنفيذ.

الفصل 16 . المدير العام للديوان الوطني التونسي للسياحة مكلف بتنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 29 جويلية 2013.

وزير السياحة  
جمال قمرّة

اطلع عليه  
رئيس الحكومة  
علي لعريض

**قرار من وزير السياحة مؤرخ في 29 جويلية 2013 يتعلق بضبط القواعد الدنيا الواجب احترامها لترتيب مؤسسات سياحية تقدم خدمات إيواء ضمن مجموعة "النزل ذات الطابع المميز".**

إن وزير السياحة،

بعد الاطلاع على القانون التأسيسي عدد 6 لسنة 2011 المؤرخ في 16 ديسمبر 2011 المتعلق بالتنظيم المؤقت للسلط العمومية،

وعلى القانون عدد 64 لسنة 1991 المؤرخ في 29 جويلية 1991 المتعلق بالمنافسة والأسعار وعلى جميع النصوص التي نقحته وتممته وخاصة القانون عدد 60 لسنة 2005 المؤرخ في 18 جويلية 2005،

وعلى القانون عدد 117 لسنة 1992 المؤرخ في 7 ديسمبر 1992 المتعلق بحماية المستهلك،

وعلى مجلة حماية التراث الأثري والتاريخي والفنون التقليدية الصادرة بالقانون عدد 35 لسنة 1994 المؤرخ في 24 فيفري 1994، وعلى جميع النصوص التي نقحتها وتممته وخاصة المرسوم عدد 43 لسنة 2011 المؤرخ في 25 ماي 2011،

وعلى القانون عدد 41 لسنة 1996 المؤرخ في 10 جوان 1996 المتعلق بالنفايات و بمراقبة التصرف فيها و بإزالتها، كما تم تنقيحه وإتمامه بالقانون عدد 14 لسنة 2001 المؤرخ في 30 جانفي 2001،

وعلى مجلة السلامة والوقاية من أخطار الحريق والإنفجار والفرز بالبنايات الصادرة بالقانون عدد 11 لسنة 2009 المؤرخ في 2 مارس 2009،

وعلى المرسوم عدد 3 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة التصرف في المؤسسات السياحية المصادق عليه بالقانون عدد 58 لسنة 1973 المؤرخ في 19 نوفمبر 1973 كما تم تنقيحه وإتمامه بالقانون عدد 33 لسنة 2006 المؤرخ في 22 ماي 2006 المتعلق بتبسيط الإجراءات في مجال التراخيص الإدارية الخاصة بالقطاع السياحي،

وعلى المرسوم عدد 4 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة بناء المؤسسات السياحية المصادق عليه بالقانون عدد 59 لسنة 1973 المؤرخ في 19 نوفمبر 1973،

وعلى الأمر عدد 511 لسنة 1973 المؤرخ في 30 أكتوبر 1973 المتعلق بتسيير اللجنة الفنية لبناء المؤسسات السياحية،

وعلى الأمر عدد 977 لسنة 1976 المؤرخ في 11 نوفمبر 1976 المتعلق بضبط مشمولات وأساليب تسيير الديوان القومي التونسي للسياحة وعلى جميع النصوص التي نقحته وتممته وخاصة الأمر عدد 89 لسنة 1986 المؤرخ في 8 جانفي 1986،

وعلى الأمر عدد 2248 لسنة 1998 المؤرخ في 16 نوفمبر 1998 المتعلق بضبط الأماكن المخصصة للإستعمال الجماعي التي يحجر فيها التدخين كما تم إتمامه بالأمر عدد 2611 لسنة 2009 المؤرخ في 14 سبتمبر 2009،

وعلى الأمر عدد 2122 لسنة 2005 المؤرخ في 27 جويلية 2005 المتعلق بضبط مشمولات وزارة السياحة كما تم تنقيحه بالأمر عدد 2864 لسنة 2008 المؤرخ في 11 أوت 2008 المتعلق بتحويل الإشراف على ديوان المياه المعدنية،

وعلى الأمر عدد 457 لسنة 2007 المؤرخ في 6 مارس 2007 و المتعلق بترتيب المؤسسات السياحية التي تقدم خدمات متمثلة في إيواء الحرفاء،

وعلى رأي مجلس المنافسة.

قرر ما يلي :

الفصل الأول - ترتب المؤسسات السياحية التي تقدم خدمات إيواء ضمن مجموعة "النزل ذات الطابع المميز" المنصوص عليها بالفصل 9 من الأمر عدد 457 لسنة 2007 المؤرخ في 6 مارس 2007 المشار إليه أعلاه، إذا استجابت إلى القواعد الدنيا المتعلقة بالحجم والوظائف والتصرف الملحق بهذا القرار.

الفصل 2 - يتعين أن يتم إنشاء النزل ذو الطابع المميز في إطار المحافظة على المقومات المعمارية والتاريخية العريقة التي تتميز بالبنية أو الوسط الواقع به.

وتسدى الخدمات إلى الحرفاء المقيمين بالنزل ذات الطابع المميز بصفة مشخصة وتخضع في تصرفها إلى قواعد التصرف الفندقية المنصوص عليها خاصة بالمرسوم عدد 3 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المشار إليه أعلاه و نصوصه التطبيقية .

الفصل 3 . يمكن للجنة الفنية لبناء المؤسسات السياحية المنصوص عليها بالأمر عدد 511 لسنة 1973 المؤرخ في 30 أكتوبر 1973 المشار إليه أعلاه، عند الإقتضاء، عدم التطبيق الكلي للقواعد الدنيا المتعلقة بالحجم و الوظائف الملحقة بهذا القرار وذلك أخذا بعين الإعتبار لموقع المشروع وحالة البناءات المراد تهيئتها وخصائصها المعمارية والتاريخية.

الفصل 4 . يجب أن لا تتجاوز طاقة إيواء النزل ذو الطابع المميز خمسون (50) سريرا.

الفصل 5 . يجب على باعثي النزل ذات الطابع المميز المستغلة قبل دخول هذا القرار حيز التنفيذ أن يوجهوا مطالبا في ترتيبها إلى الديوان الوطني التونسي للسياحة طبقا لمقتضيات هذا القرار، وذلك في أجل لا يتجاوز سنة من تاريخ دخوله حيز التنفيذ.

الفصل 6 . المدير العام للديوان الوطني التونسي للسياحة مكلف بتنفيذ هذا القرار الذي ينشر بالرائد الرسمي للجمهورية التونسية.

تونس في 29 جويلية 2013.

وزير السياحة

جمال قمر

اطلع عليه

رئيس الحكومة

علي لعريض

ملحق : القواعد الدنيا المتعلقة بالحجم والوظائف والتصرف الخاصة بالنزل ذات الطابع المميز

العناوين	
(1) المحلات المشتركة :	
24/س/24	ارشادات
مطلوب	موقع إلكتروني للنزل يحتوي على جميع الخدمات المقدمة بما في ذلك الحجز عبر الأنترنت
24/س/16	حجابه
تأمين خدمة إيداع الأمتعة	إيداع الأمتعة
	الاستقبال
	فضاء استقبال
0.5 متر مربع عن كل سرير	المساحة
مطلوب بأحد المحلات المشتركة و من أحدث طراز	جهاز تلفزة
مطلوب	هاتف
مجمع صحي للنساء وآخر للرجال مع تخصيص وحدة صحية لذوي الاحتياجات الخصوصية	مجمع صحي
طابق أرضي و طابق أول.	مصعد
مطلوب.	مصعد خدمات
إختياري.	قاعة متعددة النشاط - حمام - قاعة إجتماعات...
إختياري ( مساحة 1.4 متر مربع /سرير )	حانة أو مقهى
إختياري.	المطاعم
100 % من عدد الأسرة	مقاعد جلوس بقاعات المطاعم
1.60م/2 /سرير.	مساحة قاعات المطعم بمختلف أشكالها
مطلوب 1,6م/2 / سرير.	مساحة قاعة فطور الصباح (في غياب المطعم )
إجباري (الرجوع إلى الترتيب الجاري بها العمل وخاصة الأمر عدد 2248 لسنة 1998 المتعلق بضبط الأماكن المخصصة للإستعمال الجماعي التي يحجر فيها التدخين والنصوص المنقحة و المتممة له).	تخصيص مكان لغير المدخنين

(2) الإيواء :	
الغرف و الأجنحة	
عدد الغرف المخصصة لذوي الاحتياجات الخصوصية	غرفة واحدة.
عدد الغرف المخصصة لغير المدخنين	50%.
الأجنحة	<p>الجناح متسع، مضاع ومريح. التزويق راقي مع إستعمال تحف فريدة و يتميز كل جناح بطابع خاص من التزويق.</p> <p>وجود صالون أو قاعة جلوس مستقلة عن الغرفة.</p> <p>بيت الحمام من الطراز الرفيع.</p> <p>إمكانية تهيئة أجنحة بها فناء داخلي به حديقة أو/و حوض سباحة.</p>
مساحة الغرف المزدوجة	19 متر مربع
تجهيزات الغرف	
<p>أدنى مقاسات للسرير:</p> <p>لشخص: 1.2 م / 2 م</p> <p>لشخصين: 2م / 2 م</p>	
إضاءة عامة ب 160 لوكس على الأقل للغرفة موزعة على نقاط الإنارة ومصباح قرب السرير لكل شخص	
منضدة أو ما يماثلها مع كرسي ومصباح	
مكتب مع كرسي	
مرآة 0.4م	
مرآة طويلة	
بساط سرير ف 1/شخص	
زرابي من طراز رفيع تغطي جانب من أرضية الغرفة.	
أريكتين لكل غرفة مع طاولة صغيرة	
طاولة سرير / سرير	
خزانة لتعليق الثياب	
حاملة حقائب	
وسائل تغطية تامة للفتحات بالغرف الداخلية أو الخارجية	
ستائر نوافذ + ستائر شفافة	
غطاء من صوف و وسادات إضافية	
جهاز تلفزة مع مسير عن بعد من أحدث طراز	
أثاث لثلاجة مشروبات	
سلة أوراق	
كرسي بالشرفة من النوع الرفيع 1 / سرير	
لوازم للكتابة	
وثائق إرشادات عن النزل أو ما يعادلها من التقنيات السمعية البصرية	
كيس للأدبаш المستعملة	
خدمة تلميع الأحذية	
لوازم للخياطة	
قائمة أسعار الخدمات المقدمة من طرف النزل.	
معلقة لمثال مخارج النجدة	

المرافق الصحية	
مساحة غرفة الحمام	2م7 ( 70% من الغرف بها حمام ودوش )
مساحة غرفة حمام للمعاق	2م7 مع فضاء للدوران قطره 1.50م
تجهيزات بيوت الحمام	مغسل مثنى أو مغسل كبير مع طاولة زينة.
	ستائر أدواش متحركة
	ماء ساخن وبارد 24 س/24
	أنبوب دوش مرن بالإمكان تعديله
	حوض الحمام أو الدوش مجهز ضد الانزلاق
	مقبض يعتمد عليه في المغطس أو مثبتة بالحائط
	مقعد
	نقطة ماء وأنبوب مرن للمرحاض
	مرآة مغسل مع إنارة كافية
	منشب كهربائي محمي
	مجفف شعر
	هاتف بـ 100% من بيوت الحمام أو المرحاض
	لباس حمام من النوع الرفيع
	مناشف حمام من النوع الرفيع : (1/شخص)
	مناشف غسل من النوع الرفيع: (1/شخص)
	حاملة مناشف
	بساط حمام
	سلة مهملات غير منفذة
	حامل أوراق صحية به حزمة مع حزمة احتياطية
	لوازم الحمام : لوازم الحمام من نوعية رفيعة
- كأس لفرشاة الأسنان (1/شخص)	
- حاوية صابون	
- صابون (20 غرام)	
- كيس صحي	
- سائل رغوي للحمام	
- شامبو	
- قلنسوة دوش	
- حاملة أدباش	
- مناديل ورقية	

<b>(3) محلات الخدمات:</b>	
<p>المطبخ والمقتصدية</p> <p>المطبخ :</p> <p>توزيع المحلات بطريقة تمكن من إحترام مبدأ الإتجاه إلى الأمام وعزل المنطقة النظيفة عن المنطقة الوسخة والباردة عن الساخنة.</p> <p>يقسم المطبخ إلى الأقسام الآتية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- محل تحضير الخضروات.</li> <li>- محل تحضير الأسماك.</li> <li>- محل تحضير اللحوم.</li> <li>- محل لتحضير الحلويات منفصل إلى جزئين ساخن (3/1) وبارد (3/2).</li> <li>- محل تحضير القهوة.</li> <li>- محل حفظ المأكولات (garde manger).</li> <li>- محل غسل الأواني.</li> <li>- محل غسل الأطباق والأكواب.</li> <li>- فضاء للإعداد والطهي.</li> </ul> <p>توفير ستائر شفافة و عازلة على كافة المداخل والمخارج للمطبخ.</p> <p>توفير باب لدخول المواد الغذائية وآخر لخروج الفضلات بجميع المحلات.</p> <p>توفير مدخلين منفصلين للدخول والخروج بإتجاه المطبخ.</p> <p>المقتصدية :</p> <p>تقسم المقتصدية إلى الأقسام التالية :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- مخزن للمشروبات مكيف.</li> <li>- مخزن لمواد التنظيف والمواد الكيماوية.</li> <li>- مخزن للمواد الغذائية الجافة.</li> <li>- مخزن للمعدات الصغيرة للإستغلال.</li> <li>- غرف تبريد وتجميد بالعدد الكافي لكافة المواد الغذائية المعرضة للتعفن.</li> </ul>	<p>منطقة الإستلام</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- توفير مساحة مناسبة مغطاة لإستلام البضائع وترتيبها.</li> <li>- توفير فضاء لعمليات الفرز وتطهير الحاويات البلاستيكية مع مصدر مياه تحت الضغط.</li> </ul>
<p>* المساحة: 0.35 م<sup>2</sup> / للسريير.</p> <p>* مجمع صحي للنساء وآخر للرجال يتكون من أداش ومراحيض بالعدد الكافي طبقا للتشريع الجاري به العمل في مجال الشغل.</p> <p>* حجات ملابس مجهزة بخزانات شخصية.</p> <p>* أزياء شغل نظيفة وفي حالة حسنة تغير كل يومين وكلما اقتضت الحاجة.</p> <p>* الأزياء البيضاء تغير يوميا وكلما اقتضت الحاجة.</p> <p>* الحالة الصحية للعملة : فحوص طبية دورية - تحاليل جرثومية - الحرص على إحترام قواعد حفظ الصحة (الهندام والجسم).</p>	<p>المحلات الخاصة بالعملة (الرجوع إلى الترتيب الجاري بها العمل)</p>
<b>(4) الأعوان:</b>	
<p>العربية و3 لغات أجنبية منهما الانكليزية</p>	<p>اللغات المستعملة</p>
<p>مخطط تكوين إجباري يتماشى مع الحاجيات (تكوين مستمر، تربصات مهنية، تدريب في اللغة). ويطبق فعليا 100 % من الأعوان متخرجين من مؤسسة تكوين سياحية أو مدربين من ذوي الخبرة.</p> <p>تكوين العملة في ميدان إستقبال الحرفاء ذوي الإحتياجات الخصوصية.</p>	<p>التكوين</p>

الإستقبال	* عون استقبال * حامل حقائب * مسؤول عن الخدمات الليلية.
موضبة أو فراش: النهار الليل	10/1 غرفة مستغلة 2
ناظرة طوابق	1 (مسؤول طوابق)
حانة (خاصة بالنزل التي بها حانة):	
ساقى	1 / خدمة ولكل حانة
نادل	25/1 حريف
المطعم (خاص بالنزل التي بها مطعم):	
نادل مطعم	1 لكل 10 حريف
رئيس مجموعة	1 لكل 50 حريف
ناظر مطعم أو مدير قاعة أو مدير مطعم	1 لكل مطعم
المطبخ:	
رئيس مطبخ	1
مساعد رئيس مطبخ	1
رئيس قسم الحلويات	1
رئيس قطاع، طبّاخ، طبّاخ مساعد	3
غاسل أواني	غاسل أواني مع آلة غسل أواني في حالة جيدة للاستعمال.
مسؤول حفظ الصحة	1
(5) الخدمات :	
خدمات فطور الصباح	* توفير خدمات فطور الصباح بطاولة الحريف. * خدمة إجبارية بالغرف.
خدمات بالغرف	* توفير المشروبات والوجبات الخفيفة 24/س/24. * ثلاثة مشروبات مجهزة بـ 100 % من الغرف.
خدمات المطعم (خاص بالنزل التي بها مطعم)	* مطعم ذو عرض رفيع باللائحة. * الخدمات كاملة بالغرف في أوقات الوجبات.
تعويض ألباش المائدة	* غطاء الطاولة من قماش / اليوم. * غطاء صغير في كل وجبة. * مناديل من قماش كل وجبة.
تغيير المفروشات ولوازم استقبال الحريف	* تغيير المفروشات وأغلفة الوسادات يوميا وكلما اقتضت الحاجة. * تغيير مناشف الحمام والغسل والصابون والشامبو والسائل الرغوي مرة في اليوم يوميا وعند كل طلب للحريف.
خدمات غسل وكي ملابس الحريف.	إرجاع الملابس المسلمة صباحا من الساعة التاسعة خلال 12 ساعة.
خدمات إيداع الأشياء الثمينة وصندوق ايداع حصين.	100% من الغرف مجهزة بصناديق إيداع حصينة.
خدمات الهاتف	100 % من الغرف مجهزة بخط مباشر 24 س/ 24 مع موزع مركزي 24 س/24 مع قائمة رموز الهاتف لمختلف البلدان.
خدمات البريد	يوميا.
نسخ الصور - فاكس	بمكتب الاستقبال.

مطلوب	ربط الغرف بالانترنت
العربية ولغتين أجنبيتين على الأقل.	إشارات التعريف بالخدمات
رعاية طبية 24 س (طبيب متعاقد). صندوق إسعافات أولية مجهز ومتوفر 24/س مع شخص مؤهل من بين الأعوان لتقديم الإسعافات الأولية.	العناية الطبية
1	كرسي متحرك للأشخاص ذوي الإحتياجات الخصوصية
مطلوب.	توفير الجرائد المحلية و العالمية.
24 /س / 24	خدمة النقل حسب الطلب.
مطلوب، إذا كان النزل لا يحتوي لموقف سيارات.	سائق لركن السيارات
مطلوبة	خدمة كراء حواسيب
مطلوبة	خدمة الإستيقاظ
خدمات مختلفة :	
محل للتجميل داخل النزل أو خارجه (اتفاقية مع مؤسسة مختصة).	خدمات التجميل
مطلوبة.	خدمة حضانة للأطفال
(6) التجهيزات :	
مطلوبة	التدفئة
مطلوب	تكييف الهواء
مطلوب	العزل الحراري وعزل الصوت
مطلوبة 24 س/24 عقود أو فرق صيانة لضمان الاستمرارية وحسن عمل التجهيزات مع مسؤول لديه الكفاءة اللازمة.	الصيانة
0,3 م/2 لكل سرير	مساحة الورشات والمستودعات
مطلوب: 0.30 م لكل سرير أو عقد أيجار المفروشات	مغسل للملابس والمفروشات
لكل مستوى أو مجمع	مكان مخصص للخدمات بالطوابق متوفر فيه الماء الجاري
(7) الإسعافات الأولية والحماية من أخطار الحريق والفرع:	
* تقديم دراسة سلامة ضد أخطار الحريق والفرع قبل مرحلة إنجاز المشروع مصادق عليها من طرف 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 مختص. * تعيين فريق تدخل أولي من بين أعوان المؤسسة مكون في ميداني الإسعافات الأولية والإطفاء يشرف عليه مسؤول عن السلامة.	ملاحظة : الرجوع إلى الترتيب الجاري بها العمل. وخاصة أحكام مجلة السلامة والوقاية من أخطار الحريق والإنفجار والفرع بالبنائيات ونصوصها التطبيقية.
(8) المحافظة على الأمن :	
* مسك دفتر نزلاء مؤشر عليه من قبل السلط الأمنية المختصة. * إرساء منظومة أمنية بالتعاون مع المصالح الأمنية الجهوية تأخذ بعين الاعتبار ما يلي : - تأمين مداخل ومخارج النزل وجميع المنافذ التابعة له، - احكام تأمين النقاط الحساسة داخل النزل وتوفير جميع تجهيزات المنظومة الأمنية (أجهزة مراقبة بالكاميرا، حراسة...).	

<p>- تمكين كافة أعوان النزل من شارات تحمل الإسم 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 للنزل مؤشر عليه  من المصالح المعنية.</p>	
<b>(9) حفظ الصحة والسلامة الغذائية والمحيط:</b>	
<p>* عزل المحلات عن الروائح الكريهة، الدخان، الغبار وأي عامل آخر ملوث.  * توفير وسائل لمقاومة الحشرات والقوارض.  * محلات عملية تسمح بتركيز مختلف المعدات وسهولة الحركة للعملة.  * توزيع المحلات بطريقة تمكن من إحترام مبدأ الإتجاه إلى الأمام وعزل  المنطقة النظيفة عن المنطقة الوسخة والباردة عن الساخنة.  * تهوئة طبيعية أو إصطناعية كافية.  * نظام تصريف وتصفية الهواء المتعفن ميكانيكي.  * إضاءة طبيعية أو إصطناعية كافية.</p>	
<p>* عزل وتكييف المحلات الحساسة بما في ذلك فضاء تجميع الفضلات.  * شكل السقف يجب أن يمنع تراكم الأوساخ وتكاثف البخار كما يجب دهنه  بلون فاتح تسهل العناية به.  * تغليف الجدران بمادة ملساء وسهلة التنظيف (العلو مترين على الأقل).</p>	
<p>* الأرضية تسمح بتسرب المياه إلى قنوات التصريف.</p>	
<p>* شبكة تصريف المياه عازلة.</p>	
<p>* حاوية الفضلات عازلة ومغلقة ونظيفة.</p>	
<p>* تركيز المعدات كما يلي:  - بطريقة تمكن من القيام بأعمال الصيانة والتعهد والتنظيم.  - أن تؤدي وظائفها على أكمل وجه.  - بطريقة تسمح باعتماد عادات صحية.</p>	
<p>* إستعمال طاولات عمل وخزانات من مادة غير قابلة للتأكسد وسهلة  التنظيف والتطهير.</p>	
<p>* إستعمال تجهيزات تبريد إيجابية وسلبية مجهزة بضابط حرارة كافية حجما  وعدا لخرن مختلف المواد الغذائية بصفة منفصلة.</p>	
<p>* إستعمال معدات التبريد السريع</p>	
<p>* ربط المطبخ بالشبكة الوطنية لتوزيع المياه.</p>	
<p>* إستعمال معدات صحية سهلة التنظيف والتطهير.</p>	
<p>* تركيز غاسل أيدي بمسير آلي بالمدخل الرئيسي للمطبخ وبالمناطق  الحساسة مجهزة بموزع صابون ومجفف آلي أو مناديل ذات الإستعمال  الوحيد.</p>	
<p>* التزويد: يجب أن تحتوى المواد على علامة صلوحيتها وحاملة لتأشير  مطابق وبشهادة صحية عند الإقتضاء.  * الاستعمال: احترام أساليب حفظ الصحة.  * خزن المواد الغذائية وحفظها: حسب طبيعة كل مادة.</p>	المواد الغذائية



توزيع المأكولات	احترام مبدأ الاستقرار الحراري واستعمال المعدات المخصصة لذلك: درجة الحرارة أكثر من 63 درجة للمأكولات الساخنة ودون 10 درجات للمأكولات الباردة.
التنظيف والتطهير	مخطط دائم لتنظيف وتطهير جميع المحلات والقسم المخصص للعملة والمعدات والفضاءات والتجهيزات باستعمال مواد مصادق عليها من قبل مصالح وزارة الصحة.
التكوين	مخطط تكوين وتأهيل مستمر
المياه	- التزويد بالمياه الصالحة للشرب الساخنة والباردة 24 س / 24. - مراقبة جودة المياه.
المراقبة الذاتية	- تركيز نظام ضمان الجودة (نوع H.A.C.C.P) يسمح بما يلي : * تحديد جميع مراحل العمليات التي لها تأثير على سلامة المواد الغذائية. * ضبط إجراءات مراقبة فعالة لكل مرحلة. * ضمان متابعة الإجراءات لضمان إستمرارية نجاعتها. * المراجعة المنتظمة والدورية لإجراءات المراقبة وعندما يتم تغيير الإجراءات. - دفتر صحي محين. - مراقبة جودة المواد الغذائية. - تكليف مسؤول متخصص يسهر على تطبيق قواعد وشروط حفظ الصحة.
المحيط	* التخلص بالطرق السليمة صحيا وبيئيا من الفضلات السائلة والصلبة. * العناية بأحواض الشحوم والزيوت * مقاومة الحشرات والقوارض وكل ماله تأثير سلبي على المحيط باستعمال مواد مصادق عليها من قبل مصالح وزارة الصحة العمومية. * العناية بالمناطق الخضراء. * العناية العلمية بالحيوانات.
المسبح (إختياري)	- يجب أن يكون مصدر المياه بالمسبح إما من الشبكة الوطنية لتوزيع المياه أو من بئر خاضع لكراس الشروط المتعلقة بالجوانب الصحية لإستعمال مياه الآبار في الميدان الصناعي والتجاري والخدمات الصادرة بقرار من وزير الصحة العمومية بتاريخ 25 أكتوبر 1997. - يجب أن تخضع المسابح المزودة بالمياه المعدنية إلى مراقبة الديوان الوطني للمياه المعدنية والإستشفاء بالمياه وإلى الترتيب الجاري بها العمل بالنسبة لوحدات الإستشفاء بالمياه. - يجب أن تخضع المياه إلى عملية تصفية وتطهير مع دفتر مراقبة محين. - تهيئة المسبح بجوانب مانعة للانزلاق. - وضع علامات تشير لعرق المسبح - سلم أو حافة سلامة في صورة وجود درج - حماية فتحات شفت المياه - أطواق نجاة موصولة بحبال. - أدواش. - مجمع صحي خاص بالمسبح. - وجود مسؤول عن العناية وصيانة المسبح. - وجود سباح منقذ متكون في الإسعافات الأولية من الساعة 7 إلى الساعة 19. - توفير لوحات إرشادية للحرفاء تحمل التوجيهات العامة بشأن إستغلال و إستعمال المسبح.

10) كمية الأدياش	
3 لكل طاولتين	حاوية فلفل أكحل
1 لكل طاولتين	خليط (زيت فلفل، خردل)
2 لكل كرسي	كأس ماء
2 لكل كرسي	كأس عصير
5 لكل كرسي	كأس خمر
1 لكل طاولتين	سطل ثلج
4 للطاولة	غطاء طاولة
6 للطاولة	غطاء صغير
6 للكرسي	منديل
3 لكل طاولتين	فراش قطني للطاولة
1 لكل 6 طاولات	سطل خمر وشمبانيا
1 لكل مقعد	كأس للصودا
2 لكل مقعد	كأس للجنة
1 لكل مقعد	كأس الأبريتيف
1 لكل مقعد	كأس الوسكي
1 لكل مقعد	كأس للكحول
1 لكل مقعد	كأس كونياك
1 لكل 3 مقاعد	كأس خليط مشروبات كحولية
1 لكل مقعدين	كوب شمبانيا
1 لكل مقعد	الفنجان و صحن الفنجان للموكا
1 لكل مقعدين	كأس كبير و صحن (شاي، قهوة، كريمة)
1 لكل عشرة مقاعد	كوب للشاي (فردى)
1 لكل عشرة مقاعد	كوب للحليب (فردى)