Arrêté du ministre du tourisme et de l'artisanat n° 1547-10 du 19 ramadan 1431 (30 août 2010) modifiant et complétant l'arrêté du ministre du tourisme n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques.

LE MINISTRE DU TOURISME ET DE L'ARTISANAT,

Vu la loi n° 01-07 édictant des mesures particulières relatives aux résidences immobilières de promotion touristique et modifiant et complétant la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques, promulguée par le dahir n° 1-08-60 du 17 joumada I 1429 (23 mai 2008) ;

Vu le décret n° 2-08-680 du 3 joumada II 1430 (28 mai 2009) pris pour l'application de la loi susvisée n° 01-07 ;

Vu l'arrêté n° 1751-02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et d'exploitation des établissements touristiques annexées à l'arrêté susvisé n° 1751-02 sont complétées et modifiées conformément à l'annexe au présent arrêté.

ART. 2. – Les dénominations « Résidences Touristiques » et « Villages de Vacances » prévues à l'arrêté susvisé n° 1751-02 sont remplacées respectivement par les dénominations « Résidences Hôtelières » et « Hôtels Clubs ».

Rabat, le 19 ramadan 1431 (30 août 2010).

YASSIR ZENAGUI.

*

* *

ANNEXES

1– Résidences immobilières de promotion touristique

« Première catégorie »

A. – Dispositions générales :

La résidence immobilière de promotion touristique classée « première catégorie » doit se distinguer par le grand confort de ses équipements et de ses installations. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

– avoir une situation bien sélectionnée ;

– avoir une entrée des clients spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte de l'entrée de service ; cette entrée doit être indépendante, au cas où l'exploitation comprend également, au même niveau, un restaurant ou un café ;

– disposer d'un garage ou un parking abrité ou à découvert assuré au minimum à 70 % des unités de logement ;

– disposer d'un office par bloc d'unités de logement servant pour le stockage du linge propre et des produits de lavage et d'entretien ;

– disposer d'une chambre de conditionnement des ordures, carrelée, réfrigérée avec porte ajourée, et installée à proximité de l'entrée de service. A défaut, prévoir un système de collecte des ordures ménagères journalier ;

– avoir un dispositif de sécurité pour assurer la sécurité de l'ensemble des habitations et des lieux communs; tous les équipements relatifs à la sécurité devant être aux normes de sécurité en vigueur.

En outre, les services suivants doivent être assurés :

– un service d'entretien obligatoire pour le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation... etc.) ;

– un service d'entretien des espaces verts ;

– la désinsectisation et la dératisation périodique de l'ensemble des locaux et des espaces verts ;

– un système de chauffage et un système de rafraichissement (climatisation, et/ou autre système adéquat) lorsque les conditions climatiques l'exigent ;

– l'eau chaude doit être assurée en permanence ;

– un service d'assistance médical assuré par un médecin conventionné ;

– une pharmacie de secours.

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer l'hygiène alimentaire, celles des locaux et du matériel conformément à la réglementation en vigueur.

La résidence comporte un ensemble d'unités de logement pouvant être des studios, appartements ou villas. Les circulations horizontales et verticales de la résidence, notamment entre ces unités de logement, doivent avoir une largeur minimale de 1,70 m et doivent être bien éclairées.

B. – Hall de réception :

La superficie du hall et du salon doit être déterminée sur la base de 1,50 m² par unité de logement et peut être limitée à 100 m².

L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services et équipements suivants :

– une réception dotée de téléphone et de fax ;

– des chariots à bagages mis à la disposition de la clientèle.

Les sanitaires dans les espaces communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants :

– cabinets de toilette ;

– lavabos et distributeurs de savon liquide ;

– sèche-mains électriques ;

– boîtes à rebuts.

C. – Habitabilité :

C-1) Les surfaces habitables :

Les unités de logement peuvent présenter des superficies variables. Toutefois ces superficies doivent respecter les normes minimales suivantes :

– la superficie minimale de la surface habitable (studio), kitchenette incluse, est fixée à 15 m² hors salle de bain ;

– la superficie minimale par chambre supplémentaire est fixée à 12 m² hors sanitaires ;

– la superficie minimale par lit supplémentaire est fixée à 3 m².

C-2) Les équipements des unités de logement :

Les unités de logement doivent être dotées des équipements suivants :

– un poste de télévision ;

– un appareil téléphonique ;

– un mobilier pour loggia pour terrasse (si l'unité de logement dispose d'une terrasse ou d'une loggia) ;

– une machine à laver le linge[1].

Les unités de logement, du studio à la villa, comprendront au minimum une chambre à coucher, une kitchenette et des sanitaires privés. Ces pièces comprendront au minimum :

C-2.1) Chambre à coucher :

– deux lits individuels de dimensions confortables ou un grand lit de (2,00 m x 2,00 m) ;

– deux tables de chevet avec luminaires, tête de lit ou appliques ;

– des descentes de lit ;

– un commutateur tête de lit ;

– des oreillers, polochons, taies d'oreillers et couvertures supplémentaires dans les placards ;

– un dressing, une armoire, une penderie, ou placard, munis de cintres ;

– des rideaux d'occultation opaques[2] ;

– un porte-bagages ou rack à bagages, ou à défaut un espace pour le rangement des bagages ;

– une boîte à rebuts.

C-2.2) La Cuisine : (kitchenette ou coin cuisine) :

– une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel ;

– une cuisinière électrique munie d'une hotte d'extraction ou d'un système de ventilation ;

– un réfrigérateur avec congélateur incorporé ;

– un matériel de fonctionnement de la cuisine (verrerie, vaisselle, couverts, batterie de cuisine, etc.) ;

– le nécessaire pour le nettoyage ;

– une poubelle munie d'un couvercle et d'un sac en plastique (récupération quotidienne).

C-2.3) Les équipements sanitaires privés :

– une baignoire munie d'un système antidérapant et une poignée de sécurité ;

– des rideaux de douche ou à défaut, des parois mobiles ;

– un lavabo avec mitigeur à commande orientable (chaud et froid) ;

– un éclairage central avec un point lumineux, dont un sur le lavabo ou le miroir ;

– un système d'aération naturelle et/ou mécanique ;

– une prise de courant électrique étanche ;

– des patères ;

– un linge de toilette complet composé de carrés visage, de sorties de bain, de serviettes éponge, de tapis de bain ;

– des produits d'accueil à la demande de la clientèle ;

– un water-closet isolé muni de lunette et de couvercle ;

– une boîte à rebuts.

Toute l'installation électrique doit être étanche afin de protéger toute personne émergée contre les risques d'électrocution. Les prises de courant électrique doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Lorsque les unités de logement comprendront outre la chambre à coucher; la kitchenette et les sanitaires privés, une chambre pour invités ou enfants, un espace pour manger ou un salon, ces pièces devront au minimum être équipées de :

C-2.4) Chambre pour les invités ou les enfants :

– deux lits jumeaux ;

– une armoire-penderie, un placard ou un meuble pour le rangement ;

– un système d'occultation[3].

C-2.5) Espace à manger :

– une table de repas munie de sièges.

C-2.6) Salon(s) :

Lorsqu'il est prévu, le salon doit être équipé de :

– un divan, un canapé ou fauteuils ou à défaut un salon marocain avec banquettes ;

– une table basse ;

– un tapis ou moquette ;

– un système d'occultation[4].

la décoration et l'éclairage doivent être bien étudiés.

D. – Installations de service :

D-1) La buanderie :

Lorsque ce service n'est pas sous-traité, la buanderie doit comprendre les installations suivantes : machines à laver, essoreuse, calandreuse, bacs à lessive et séchoir.

D-2) La lingerie : (la réserve de linge)

Une lingerie doit être aménagée et comprendre :

– des étagères de rangement ;

– un système d'aération naturelle et/ou artificielle ;

– un éclairage suffisant;

– un plan de repassage ;

– un stock de linge suffisant proportionnel à la capacité, calculé à raison de 3 jeux par chambre.

---

[1] Facultatif si l'établissement dispose d'une buanderie collective.

[2] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

[3] Facultatif si l'établissement dispose d'une buanderie collective.

[4] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

E. – Loisirs et animation[5] :

Suivant son lieu d'implantation, la résidence immobilière de promotion touristique 1ère catégorie doit disposer de :

– parcs pour jeux d'enfants ;

– terrains de sport.

F. – Piscine : (au cas où elle existe)

La piscine doit satisfaire à des exigences en termes de personnel et d'installations :

F-1) Personnel :

La résidence doit disposer d'un :

– préposé au traitement de la piscine ;

– (des) maitre(s) nageur(s) agrée(s).

F-2) Installations :

– séparation physique entre le bassin principal et la pataugeoire ;

– abords propres avec antidérapants ;

– signalisation des profondeurs ;

– les bouches d'aspiration doivent être protégées ;

– présence dans un endroit visible et accessible d'une bouée de sauvetage munie d'une corde ;

– présence de douches avec receveur aux abords de la piscine ;

– sanitaires de piscine en nombre suffisant, comprenant WC, lavabos et urinoirs ;

– plaques indicatives pour les clients (horaires de surveillance et règlement d'utilisation de la piscine) ;

– système de traitement des eaux usées de la piscine ;

– l'eau doit subir des opérations de filtration et de désinsectisation ;

– présence d'un registre de contrôle tenu à jour.

G. – Les prestations complémentaires : La restauration (facultative) :

Dans le cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un snack ou un fast-food, les conditions suivantes doivent être respectées :

G-1) la salle de restauration : la superficie minimale de la salle de restauration doit être calculée sur la base d'un mètre carré par couvert (salle et terrasse).

La salle doit être équipée au minimum de :

– un mobilier et un ameublement adéquat ou des places assises (tabourets) ;

– une vaisselle et des couverts en nombre suffisant ;

– des consoles de service au niveau de la salle (restauration classique) ;

– les tables doivent être recouvertes de nappes tissues (nappes, napperons et molletons) ou à défaut de sets en plastique ou de parchemins, si l'exploitation s'effectue en formule snack ou fastfood.

[5] Sauf dérogation du département du tourisme et en cas d'impossibilité technique dûment justifiée.

G-2) La cuisine :

La superficie de la cuisine et de ses dépendances doit être proportionnelle à la capacité en couverts.

Le local de la cuisine doit être bien aéré et bien éclairé et doit comprendre :

– un pass de service ;

– une aire de cuisson ;

– des plans de travail en inox ;

– une hotte d'extraction ;

– des étagères et des ressers ;

– des laves mains installés à proximité des aires de préparation ;

– une chambre froide et/ou des congélateurs ;

– un coin pour la plonge batterie et vaisselle, muni d'échelles ou d'égouttoirs, dans un endroit isolé ;

– un sol couvert d'un matériel antidérapant ;

– un sol en pente (pour éviter la stagnation des eaux) ;

– des murs carrelés à hauteur de 1,60 m ou peints de couleur claire et facilement lessivables ;

– toutes les ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;

– un nombre suffisant d'équipements ;

– un système d'évacuation rapide des eaux usées et des bacs à graisses ;

– des bacs à ordures doivent être prévus à proximité des plans de travail, munis de sacs en plastique.

G-3) L'économat :

Une aire pour la conservation et le stockage des denrées alimentaires, séparée des aires d'entreposage des produits d'entretien, des boissons et des produits de papeterie,.. .etc., doit être prévue.

G-4) Le salon bar : (facultatif)

Dans le cas où l'exploitation comprend également un salon bar, celui-ci doit être isolé d'une partie des locaux communs et comprendre :

– un office du bar avec les équipements et matériels nécessaires, bien éclairé et bien aéré ;

– un mobilier adéquat (tables et sièges,.. .etc.) ;

– un matériel d'exploitation en nombre suffisant (vaisselle, verrerie, petits moyens d'exploitation (PME)).

H. – Dispositions relatives au personnel :

H-1) La direction :

Le directeur de la résidence immobilière de promotion touristique doit justifier d'un diplôme des études universitaires minimum bac+3, assorti d'une expérience de 2 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique, ou être titulaire d'un DTS en tourisme assorti d'une expérience de 3 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique ou justifier d'une expérience de 5 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique.

H-2) Le personnel :

– le personnel de la réception doit parler au moins deux langues étrangères ;

– l'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

H-3) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être bien équipés et en parfait état de propreté et comprendre :

– des armoires ou des casiers individuels ;

– un système de ventilation adéquat ;

– des sanitaires séparés pour hommes et femmes.

2 – Résidences immobilières de promotion touristique

« Deuxième catégorie »

A. – Dispositions générales :

La résidence immobilière de promotion touristique classée « deuxième catégorie » doit se distinguer par le confort de ses équipements et de ses installations. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

– avoir une situation bien sélectionnée ;

– avoir une entrée des clients spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte de l'entrée de service. Cette entrée doit être indépendante, au cas où l'exploitation comprend également, au même niveau, un restaurant ou un café ;

– disposer d'un garage ou un parking abrité ou à découvert assuré au minimum à 50% des unités de logement ;

– disposer d'un office par bloc d'unités de logement servant pour le stockage du linge propre et des produits de lavage et d'entretien ;

– disposer d'une chambre de conditionnement des ordures carrelée, réfrigérée avec porte ajourée, et installée à proximité de l'entrée de service. A défaut, prévoir un système de collecte des ordures ménagères journalier ;

– avoir un dispositif de sécurité pour assurer la sécurité de l'ensemble des habitations et des lieux communs. Tous les équipements relatifs à la sécurité devant être aux normes de sécurité en vigueur.

En outre, les services suivants doivent être assurés :

– un service d'entretien obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation etc.) ;

– un service d'entretien des espaces verts ;

– la désinsectisation et la dératisation périodique de l'ensemble des locaux et des espaces verts ;

– un système de chauffage et un système de rafraichissement (climatisation et/ou autre système adéquat) lorsque les conditions climatiques l'exigent ;

– l'eau chaude doit être assurée en permanence ;

– un service d'assistance médical est obligatoire, assuré par un médecin conventionné ;

– une pharmacie de secours.

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer l'hygiène alimentaire, celles des locaux et du matériel conformément à la réglementation en vigueur.

La résidence comporte un ensemble d'unités de logement pouvant être des studios, appartements ou villas. Les circulations horizontales et verticales de la résidence, notamment entre ces unités de logement, doivent avoir une largeur minimale de 1,50 m et doivent être bien éclairées.

B. – Hall de réception :

La superficie du hall et du salon doit être déterminée sur la base de 1 m^2 par unité de logement et peut être limitée à 75 m^2.

L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services et équipements suivants :

– une réception dotée de téléphone et de fax.

Les sanitaires dans les espaces communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants :

– cabinets de toilette ;

– lavabos et distributeurs de savon liquide ;

– sèche mains électriques ;

– boîtes à rebuts.

C. – Habitabilité :

C-1) Les surfaces habitables :

Les unités de logement peuvent présenter des superficies variables. Toutefois ces superficies doivent respecter les normes minimales suivantes :

– la superficie minimale de la surface habitable (studio), kitchenette incluse, est fixée à 10 m^2 hors salle de bain ou douche ;

– la superficie minimale par chambre supplémentaire est fixée à 8 m^2 ;

– la superficie minimale par lit suppplémentaire est fixée à 2 m^2.

C-2) Les équipements des unités de logement :

Les unités de logement doivent être dotées des équipements suivants :

– un poste de télévision ;

– un appareil téléphonique ;

– un mobilier pour loggia pour terrasse (si l'unité de logement dispose d'une terrasse ou d'une loggia).

Les unités de logement, du studio à la villa, comprendront au minimum une chambre à coucher, une kitchenette et des sanitaires privés. Ces pièces comprendront au minimum :

C-2.1) Chambre à coucher :

– deux lits individuels de dimensions confortables ou un grand lit de (2.00 m x 2,00 m) ;

– deux tables de chevet avec luminaires, tête de lit ou appliques ;

– des descentes de lit ;

– un commutateur tête de lit ;

– des oreillers, polochons, taies d'oreillers et couvertures supplémentaires dans les placards ;

– une armoire, une penderie, ou placard, munis de cintres;

– un système d'occultation[6] ;

– un porte-bagages ou rack à bagages, ou à défaut un espace pour le rangement des bagages ;

– une boîte à rebuts.

C-2.2) La Cuisine : (kitchenette ou coin cuisine) :

– une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel ;

– une cuisinière électrique munie d'une hotte d'extraction ou d'un système de ventilation ;

– un réfrigérateur avec congélateur incorporé ;

– un matériel de fonctionnement de la cuisine (verrerie, vaisselle, couverts, batterie de cuisine, ...etc.) ;

– le nécessaire pour le nettoyage ;

– une poubelle munie d'un couvercle et d'un sac en plastique (récupération quotidienne).

C-2.3) Les équipements sanitaires privés :

– une baignoire munie d'un système antidérapant, et une poignée de sécurité ou une douche avec receveur munie d'un système antidérapant ;

– des rideaux de douche ou à défaut, des parois mobiles ;

– un lavabo avec mitigeur à commande orientable (chaud et froid) ;

– un éclairage central avec un point lumineux, dont un sur le lavabo ou le miroir ;

– un système d'aération naturelle et/ou mécanique ;

– une prise de courant électrique étanche ;

– des patères ;

– un linge de toilette complet composé de carrés visage, de sorties de bain, de serviettes éponge, de tapis de bain ;

– des produits d'accueil à la demande de la clientèle ;

– un water-closet de la salle de bain séparé par une murette ou une cloison mobile, muni de lunette et couvercle ;

– une boîte à rebuts.

Toute l'installation électrique doit être étanche afin de protéger toute personne émergée contre les risques d'électrocution. Les prises de courant électrique doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Lorsque les unités de logement comprendront outre la chambre à coucher ; la kitchenette et les sanitaires privés ; une chambre pour invités ou enfants, un espace pour manger ou un salon, ces pièces devront au minimum être équipées de :

C- 2.4) Chambre pour les invités ou les enfants :

– des lits superposés ou des lits rabattables ;

– une armoire-penderie, un placard ou un meuble pour le rangement ;

– un système d'occultation opaque[7].

C-2.5) Espace à manger :

une table de repas, munie de sièges.

C-2.6) Salon(s) :

Lorsqu'il est prévu, le salon doit être équipé de :

– un divan, un canapé ou fauteuils ou à défaut un salon marocain avec banquettes ;

– une table basse ;

– un tapis ou moquette ;

– un système d'occultation[8].

La décoration et l'éclairage doivent être bien étudiés.

D. – Installations de service :

D-1) La buanderie :

Lorsque ce service n'est pas sous-traité, la buanderie doit comprendre les installations suivantes : machines à laver, essoreuse, calandreuse, bacs à lessive et séchoir.

D-2) La lingerie (la réserve de linge) :

Une lingerie doit être aménagée et comprendre :

– des étagères de rangement ;

– un système d'aération naturelle et/ou artificielle ;

– un éclairage suffisant ;

– un plan de repassage ;

– un stock de linge suffisant proportionnel à la capacité, calculé à raison de 3 jeux par chambre.

E. – Loisirs et animation[9] :

Suivant son lieu d'implantation, la résidence immobilière de promotion touristique 2ème catégorie doit disposer de :

– parcs pour jeux d'enfants ;

– terrains de sport.

F) Piscine : (au cas où elle existe) :

La piscine doit satisfaire à des exigences en termes de personnel et d'installations :

F-1) Personnel :

La résidence doit disposer d'un :

– préposé au traitement de la piscine ;

– (des) maitre(s) nageur(s) agrée(s).

F-2) Installations :

– séparation physique entre le bassin principal et la pataugeoire ;

– abords propres avec antidérapants ;

– signalisation des profondeurs ;

– les bouches d'aspiration doivent être protégées ;

[6] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

[7] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

[8] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

[9] Sauf dérogation du département du tourisme et en cas d'impossibilité technique dûment justifiée.

– présence dans un endroit visible et accessible d'une bouée de sauvetage munie d'une corde ;

– présence de douches avec receveur aux abords de la piscine ;

– sanitaires de piscine en nombre suffisant, comprenant WC, lavabos et urinoirs ;

– plaques indicatives pour les clients (horaires de surveillance et règlement d'utilisation de la piscine) ;

– système de traitement des eaux usées de la piscine ;

– l'eau doit subir des opérations de filtration et de désinsectisation ;

– présence d'un registre de contrôle tenu à jour.

G. – Les prestations complémentaires : La restauration (facultative) :

Dans le cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un snack ou un fast-food, les conditions suivantes doivent être respectées :

G-1) la salle de restauration :

La salle doit être équipée au minimum de :

– un mobilier et un ameublement adéquat ou des places assises (tabourets) ;

– une vaisselle et des couverts en nombre suffisant ;

– des consoles de service au niveau de la salle (restauration classique) ;

– les tables doivent être recouvertes de linge de table comprenant des parchemins ou des sets.

G-2) La cuisine :

La superficie de la cuisine et de ses dépendances doit être proportionnelle à la capacité en couverts.

Le local de la cuisine doit être bien aéré et bien éclairé et doit comprendre :

– un pass de service ;

– une aire de cuisson ;

– des plans de travail en inox ;

– une hotte d'extraction ;

– des étagères et des ressers ;

– des laves mains installés à proximité des aires de préparation ;

– une chambre froide et/ou des congélateurs ;

– un coin pour la plonge batterie et vaisselle, muni d'échelles ou d'égouttoirs, dans un endroit isolé ;

– un sol couvert d'un matériel antidérapant ;

– un sol en pente (pour éviter la stagnation des eaux) ;

– des murs carrelés à hauteur de 1,60 m ou peints de couleur claire et facilement lessivables ;

– toutes les ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;

– un nombre suffisant d'équipements ;

– un système d'évacuation rapide des eaux usées et des bacs à graisses ;

– des bacs à ordures doivent être prévus à proximité des plans de travail, munis de sacs en plastique.

G-3) L'économat :

Une aire pour la conservation et le stockage des denrées alimentaires, séparée des aires d'entreposage des produits d'entretien, des boissons et des produits de papeterie, ...etc., doit être prévue.

G-4) Le salon bar : (facultatif)

Dans le cas où l'exploitation comprend également un salon bar, celui-ci doit être isolé d'une partie des locaux communs et comprendre :

– un office du bar avec les équipements et matériels nécessaires, bien éclairé et bien aéré ;

– un mobilier adéquat (tables et sièges, ...etc.) ;

– un matériel d'exploitation en nombre suffisant (vaisselle, verrerie, petits moyens d'exploitation (PME)).

H. – Dispositions relatives au personnel :

H-1) La Direction :

Le directeur de la résidence immobilière de promotion touristique doit justifier d'un diplôme des études universitaires minimum bac+3, assorti d'une expérience de 2 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique, ou être titulaire d'un DTS en tourisme assorti d'une expérience de 3 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique ou justifier d'une expérience de 5 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique.

H-2) Le personnel :

– le personnel de la réception doit parler au moins deux langues étrangères ;

– l'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

H-3) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être bien équipés et en parfait état de propreté et comprendre :

– des armoires ou des casiers individuels ;

– un système de ventilation adéquat ;

– des sanitaires séparés pour hommes et femmes.

3 – Résidences immobilières de promotion touristique

« Troisième catégorie »

A. – Dispositions générales :

La résidence immobilière de promotion touristique classée « troisième catégorie » doit se distinguer par le confort de ses équipements et de ses installations. Elle doit présenter les caractéristiques suivantes :

– avoir une situation bien sélectionnée ;

– avoir une entrée des clients spacieuse, signalée, bien éclairée la nuit, abritée contre les intempéries et distincte de l'entrée de service ; cette entrée doit être indépendante au cas où l'exploitation comprend également, au même niveau, un restaurant ou un café ;

– disposer d'un garage ou un parking abrité ou à découvert assuré au minimum à 20% des unités de logement ;

– disposer d'un office par bloc d'unité de logement servant pour le stockage du linge propre et des produits de lavage et d'entretien ;

– disposer d'une chambre de conditionnement des ordures carrelée, réfrigérée avec porte ajourée, et installée à proximité de l'entrée de service. A défaut, prévoir un système de collecte des ordures ménagères journalier ;

– avoir un dispositif de sécurité pour assurer la sécurité de l'ensemble des habitations et des lieux communs. Tous les équipements relatifs à la sécurité devant être aux normes de sécurité en vigueur.

En outre, les services suivants doivent être assurés :

– un service d'entretien obligatoire pour assurer le bon fonctionnement en permanence de toutes les installations et de tous les équipements de la résidence. Ce service doit disposer d'un atelier et d'une réserve de matériel (pièces de rechange, matériel divers de montage et de réparation, etc...

– un service d'entretien des espaces verts ;

– la désinsectisation et la dératisation périodique de l'ensemble des locaux et des espaces verts ;

– un système de chauffage et un système de rafraichissement (climatisation et/ou autre système adéquat) au niveau des chambres, lorsque les conditions climatiques l'exigent ;

– l'eau chaude doit être assurée en permanence ;

– un service d'assistance médical, assuré par un médecin conventionné ;

– une pharmacie de secours.

Toutes les dispositions doivent être prises pour assurer l'hygiène alimentaire, celles des locaux et du matériel conformément à la réglementation en vigueur.

La résidence comporte un ensemble d'unités de logement pouvant être des studios, appartements ou villas. Les circulations horizontales et verticales de la résidence, notamment entre ces unités de logement, doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et doivent être bien éclairées.

B. – Hall de réception :

La superficie du hall et du salon doit être déterminées sur la base de 0,5 m² par unité de logement et peut être limitée à 50 m².

L'aménagement et la décoration doivent être bien étudiés. Le hall de réception doit comprendre les services et équipements suivants :

– une réception dotée de téléphone et de fax.

Les sanitaires dans les espaces communs :

Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les espaces communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants :

– cabinets de toilette ;

– lavabos et distributeurs de savon liquide ;

– sèche-mains électriques ;

– boîtes à rebuts.

C. – Habitabilité :

C-1) Les surfaces habitables :

Les unités de logement peuvent présenter des superficies variables. Toutefois ces superficies doivent respecter les normes minimales suivantes :

– la superficie minimale de la surface habitable (studio), kitchenette incluse, est fixée à 8 m² hors salle de bain ou douche ;

– la superficie minimale par chambre supplémentaire est fixée à 7 m² ;

– La superficie minimale par lit supplémentaire est fixée à 2 m².

C-2) Les équipements des unités de logement :

Les unités de logement doivent être dotées des équipements suivants :

– un poste de télévision (facultatif) ;

– un appareil téléphonique.

Les unités de logement, du studio à la villa, comprendront au minimum une chambre à coucher, une kitchenette et des sanitaires privés. Ces pièces comprendront au minimum :

C-2.1) Chambre à coucher :

– deux lits individuels de dimensions confortables ou un grand lit de (1,40 m x 2,00 m) ;

– deux tables de chevet avec luminaires, tête de lit ou appliques ;

– des descentes de lit ;

– un commutateur tête de lit ;

– des oreillers, polochons, taies d'oreillers et couvertures supplémentaires dans les placards ;

– une armoire, une penderie, ou placard, munis de cintres ;

– un système d'occultation[10] ;

– un porte-bagages ou rack à bagages, ou à défaut un espace pour le rangement des bagages ;

– une boîte à rebuts.

C-2.2) La cuisine : (kitchenette ou coin cuisine) :

– une armoire ou un placard destiné au rangement du matériel ;

– une cuisinière électrique munie d'une hotte d'extraction ou d'un système de ventilation ;

– un réfrigérateur avec congélateur incorporé ;

– un matériel de fonctionnement de la cuisine (verrerie, vaisselle, couverts, batterie de cuisine, ... etc.) ;

– le nécessaire pour le nettoyage ;

– une poubelle munie d'un couvercle et d'un sac en plastique (récupération quotidienne).

C-2.3) Les équipements sanitaires privés :

– une baignoire munie d'un système antidérapant, et une poignée de sécurité ou une douche avec receveur, munie d'un système antidérapant ;

– des rideaux de douche ou à défaut, des parois mobiles ;

[10] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

– un lavabo avec mitigeur à commande orientable (chaud et froid) ;

– un éclairage central avec un point lumineux, dont un sur le lavabo ou le miroir ;

– un système d'aération naturelle et/ou mécanique ;

– une prise de courant électrique étanche ;

– des patères ;

– un linge de toilette complet composé de carrés visage, de sorties de bain, de serviettes éponge, de tapis de bain ;

– un water-closet de la salle de bain séparé par une murette ou une cloison mobile, muni de lunette et couvercle ;

– une boîte à rebuts.

Toute l'installation électrique doit être étanche afin de protéger toute personne émergée contre les risques d'électrocution. Les prises de courant électrique doivent être fixées loin de l'eau et dotées de couvercles.

Lorsque les unités de logement comprendront outre la chambre à coucher ; la kitchenette et les sanitaires privés ; une ou des chambres pour invités ou enfants, un espace pour manger ou un salon, ces pièces devront au minimum être équipées de :

C-2.4) Chambre pour les invités ou les enfants :

– des lits superposés ou des lits rabattables ;

– une armoire-penderie, un placard ou un meuble pour le rangement ;

– un système d'occultation[11].

C-2.5) Espace à manger :

Une table de repas, munie de sièges.

C-2.6) Salon(s) :

Lorsqu'il est prévu, le salon doit être équipé de :

– un divan, un canapé ou fauteuils ou à défaut un salon marocain avec banquettes ;

– une table basse ;

– un tapis ou moquette ;

– un système d'occultation[12].

La décoration et l'éclairage doivent être bien étudiés.

D. – Installations de service :

D-1) La buanderie :

Lorsque ce service n'est pas sous-traité, la buanderie doit comprendre les installations suivantes : machines à laver, essoreuse, calandreuse, bacs à lessive et séchoir.

D-2) La lingerie: (la réserve de linge) :

Une lingerie doit être aménagée et comprendre :

– des étagères de rangement ;

– un système d'aération naturelle et/ou artificielle ;

– un éclairage suffisant ;

– un plan de repassage ;

– un stock de linge suffisant proportionnel à la capacité, calculé à raison de 3 jeux par chambre.

[11] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

[12] Facultatif si l'établissement dispose d'une occultation extérieure.

E. – Loisirs et animation[13] :

Suivant son lieu d'implantation, la résidence immobilière de promotion touristique 3ème catégorie doit disposer de :

– parcs pour jeux d'enfants ;

– terrains de sport.

F. – Piscine : (au cas où elle existe) :

La piscine doit satisfaire à des exigences en termes de personnel et d'installations :

F-1) Personnel :

La résidence doit disposer d'un :

– préposé au traitement de la piscine ;

– (des) Maître (s) nageur(s) agrée(s).

F-2) Installations :

– séparation physique entre le bassin principal et la pataugeoire ;

– abords propres avec antidérapants ;

– signalisation des profondeurs ;

– les bouches d'aspiration doivent être protégées ;

– présence dans un endroit visible et accessible d'une bouée de sauvetage munie d'une corde ;

– présence de douches avec receveur aux abords de la piscine ;

– sanitaires de piscine en nombre suffisant, comprenant WC, lavabos et urinoirs ;

– plaques indicatives pour les clients (horaires de surveillance et règlement d'utilisation de la piscine) ;

– système de traitement des eaux usées de la piscine ;

– l'eau doit subir des opérations de filtration et de désinsectisation ;

– présence d'un registre de contrôle tenu à jour.

G. – Les prestations complémentaires : La restauration (facultative) :

Dans le cas où l'exploitation comprend également un restaurant, un snack ou un fast-food, les conditions suivantes doivent être respectées :

G-1) la salle de restauration :

La salle doit être équipée au minimum de :

– un mobilier et un ameublement adéquat ou des places assises (tabourets) ;

– une vaisselle et des couverts en nombre suffisant ;

– des consoles de service au niveau de la salle (restauration classique) ;

– les tables doivent être recouvertes de linge de table comprenant des parchemins ou des sets.

G-2) La cuisine :

La superficie de la cuisine et de ses dépendances doit être proportionnelle à la capacité en couverts.

[13] Sauf dérogation du département du tourisme et en cas d'impossibilité technique dûment justifiée.

Le local de la cuisine doit être bien aéré et bien éclairé, et doit comprendre :

– un pass de service ;

– une aire de cuisson ;

– des plans de travail en inox ;

– une hotte d'extraction ;

– des étagères et des ressers ;

– des laves-mains installés à proximité des aires de préparation ;

– une chambre froide et/ou des congélateurs ;

– un coin pour la plonge batterie et vaisselle, muni d'échelles ou d'égouttoirs, dans un endroit isolé ;

– un sol couvert d'un matériel antidérapant ;

– un sol en pente (pour éviter la stagnation des eaux) ;

– des murs carrelés à hauteur de 1,60 m ou peints de couleur claire et facilement lessivables ;

– toutes les ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;

– un nombre suffisant d'équipements ;

– un système d'évacuation rapide des eaux usées et des bacs à graisses ;

– des bacs à ordures doivent être prévus à proximité des plans de travail, munis de sacs en plastique.

G-3) L'économat :

Une aire pour la conservation et le stockage des denrées alimentaires, séparée des aires d'entreposage des produits d'entretien, des boissons et des produits de papeterie, ...etc., doit être prévue.

G-4) Le salon bar : (facultatif)

Dans le cas où l'exploitation comprend également un salon bar, celui-ci doit être isolé d'une partie des locaux communs et comprendre :

– un office du bar avec les équipements et matériels nécessaires, bien éclairé et bien aéré ;

– un mobilier adéquat (tables et sièges,.. .etc.) ;

– un matériel d'exploitation en nombre suffisant (vaisselle, verrerie, petits moyens d'exploitation (PME)).

H) Dispositions relatives au personnel :

H-1) La direction :

Le directeur de la résidence immobilière de promotion touristique doit justifier d'un diplôme des études universitaires minimum bac+3, assorti d'une expérience de 2 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique, ou être titulaire d'un DTS en tourisme assorti d'une expérience de 3 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique ou justifier d'une expérience de 5 années en tant que responsable dans un établissement d'hébergement touristique.

H-2) Le personnel :

– Le personnel de la réception doit parler au moins deux langues étrangères ;

– l'ensemble du personnel doit être immatriculé à la CNSS conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

H-3) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être bien équipés et en parfait état de propreté et comprendre :

– des armoires ou des casiers individuels ;

– un système de ventilation adéquat ;

– des sanitaires séparés pour hommes et femmes.

Le texte en langue arabe a été publié dans l'édition générale du « Bulletin officiel » n° 5876 du 14 chaoual 1431 (23 septembre 2010).

Arrêté du ministre du tourisme et de l'artisanat n° 1548-10 du 19 ramadan 1431 (30 août 2010) pris pour l'application des articles 2, 7 et 10 du décret n° 2-08-680 du 3 joumada II 1430 (28 mai 2009) pris pour l'application de la loi n° 01-07 édictant des mesures particulières relatives aux résidences immobilières de promotion touristique.

LE MINISTRE DU TOURISME ET DE L'ARTISANAT,

Vu la loi n° 01-07 édictant des mesures particulières relatives aux résidences immobilières de promotion touristique, modifiant et complétant la loi n° 61-00 portant statut des établissements touristiques, promulguée par le dahir n° 1-08-60 du 17 joumada I 1429 (23 mai 2008) ;

Vu le décret n° 2-08-680 du 3 joumada II 1430 (28 mai 2009) pris pour l'application de la loi susvisée n° 01-07, notamment ses articles 2, 7 et 10,

ARRÊTE :

ARTICLE PREMIER. – Conditions d'aptitude professionnelle du représentant légal de la société de gestion :

Le représentant légal de la société de gestion doit être titulaire d'un diplôme des études supérieures en gestion ou équivalent, assorti d'une expérience de 2 années en tant que gestionnaire ou avoir occupé un poste de responsabilité en entreprise pendant au moins 5 années.

ART. 2. – Contrat de bail type :

Le contrat de bail type entre l'acquéreur d'une unité de logement sise dans une résidence immobilière de promotion touristique et la société de gestion de ladite résidence est annexé au présent arrêté.

ART. 3. – Le cautionnement :

La société de gestion doit justifier de garanties financières suffisantes consistant en un cautionnement permanent et ininterrompu, qui ne peut être inférieur à la somme de trois (03) mois de loyer fixe, spécialement consacré à la garantie de ses engagements pris à l'égard du propriétaire.

Lorsqu'ils s'agit d'un cautionnement en numératire, il est déposé à la Caisse de dépôt et de gestion, et lorsqu'il s'agit d'une caution bancaire ou d'un cautionnement couvert par une assurance, il est renouvelable chaque année.

Rabat, le 19 ramadan 1431 (30 août 2010)

YASSIR ZENAGUI.

*

* *