

ORDONNANCE N°79-231 DU 16.10.1979 FIXANT LES CONDITIONS GENERALES DE CONSTRUCTION, D'AMENAGEMENT ET D'EXPLOITATION DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS AU ZAIRE

Le Président-Fondateur du Mouvement Populaire de la Révolution, Président de la République;

Vu la Constitution, notamment l'article 34, alinéa 5, et l'article 42;

Vu la Loi n°78-014 du 11 juillet 1978 portant statut d'établissements hôteliers au Zaïre, spécialement son article 7;

Sur proposition du Commissaire d'Etat à l'Environnement, Conservation de la Nature et Tourisme;

Le Conseil Exécutif entendu;

ORDONNE :

CHAPITRE I :

DES CONDITIONS GENERALES DE CONSTRUCTIONS ET D'AMENAGEMENT DES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

Section I :

DE LA CONSTRUCTION ET DE L'AMENAGEMENT

Article 1er :

En vue de son agrément technique, tout projet ayant pour but la construction, la modernisation ou l'extension d'un établissement hôtelier doit, préalablement à l'exécution de tous travaux, être soumis à l'examen du Département qui a dans ses attributions l'Environnement, la Conservation de la Nature et le Tourisme.

L'agrément technique porte notamment sur le choix du site, sur le plan de construction, de modernisation ou d'extension sur le standing et les dimensions de l'établissement.

L'agrément technique donne lieu à la délivrance d'un certificat.

Le promoteur doit déposer le dossier relatif à la demande d'agrément technique auprès du Département. La demande comportera en outre :

- un plan du site et un plan architectural à échelle suffisante;
- une étude de rentabilité;
- des renseignements sur le coût du projet, les sources de financement, les délais de réalisation et la catégorie de l'établissement.

Article 2 :

Le promoteur veillera, dans la réalisation de ses projets, à inclure le plus possible des matériaux de construction locaux.

Article 3 :

Tout établissement hôtelier est tenu de répondre aux conditions générales suivantes:

- 1° L'aménagement des lieux et des locaux tant à l'extérieur qu'à l'intérieur de l'établissement doit respecter le site, les plans de construction et d'équipement ainsi que les éléments décoratifs approuvés par le certificat d'agrément.
- 2° L'entrée principale doit être conçue de manière à permettre à la clientèle

- d'avoir accès aux chambres sans être obligé de passer par le bar ou le restaurant.
- 3° Le projet soumis à l'agrément doit prévoir une isolation phonique suffisante.
- 4° Les salles de bain des chambres doivent être dotées d'appareils sanitaires suivants : un lavabo, une baignoire et une douche. Les pièces doivent être entièrement closes et pourvues d'un système d'aération suffisante telle qu'une fenêtre ou une gaine. Elles doivent également être dotées d'une porte permettant l'isolement. Toutefois, sont admises les portes pliantes, coulissantes ou extensibles.
- 5° L'établissement est tenu de pourvoir à chaque étage au moins une salle de bain collective pour 10 chambres, comprenant essentiellement un lavabo et une douche dans les cas où toutes les chambres n'en disposeraient pas.
- 6° A proximité de la réception doivent être prévues des toilettes réservées aux clients et aux visiteurs. Celles-ci comprendront au moins deux salles d'urinoirs, un W.C. et deux lavabos pour hommes, ainsi que deux lavabos et un W.C. pour femmes.
- 7° L'établissement doit disposer de blocs sanitaires réservés au personnel, comprenant au moins un lavabo, une douche et un W.C.
- 8° A chaque étage doit exister un office à raison d'un office pour 25 à 30 chambres.
- 9° La superficie du hall de réception est calculée sur la base de 1,50 m² par client avec une moyenne de fréquentation de 25% de la capacité totale de l'établissement. Elle ne peut être inférieure à 15 m².
- 10° La chambre doit être claire de manière à communiquer directement avec l'extérieur par une large fenêtre. La surface minimale, sanitaire non compris, doit être de 12 m² pour la chambre à deux personnes et de 9 m² pour la chambre à une personne.
- 11° La hauteur minimale sous plafond sera de 2,60 mètres dans les chambres, couloirs et dégagements. Dans les Cuisines, elle sera de 3,00 mètres.
- 12° La superficie totale des chambres doit être comprise entre 35 à 50% de la superficie utile totale de l'établissement, considéré comme hôtel.

CHAPITRE II :

DES CONDITIONS GENERALES D'EXPLOITATION

Section I : GENERALITES

Article 4 :

L'exploitation d'un établissement hôtelier est soumise à une autorisation préalable sanctionnée par l'octroi d'une licence d'exploitation. Cette licence est délivrée par le Département ayant le tourisme dans ses attributions.

Article 5 :

L'ouverture de l'établissement est soumise à l'obtention d'un certificat d'homologation

délivré par le Commissaire d'Etat ayant le tourisme dans ses attributions. Le certificat est renouvelable chaque année.

Article 6 :

Tout exploitant ou gérant d'un établissement hôtelier est tenu de respecter et de faire respecter les principes d'hygiène et de salubrité, d'ordre et de tranquillité publics ainsi que de bonne moralité au sein de l'établissement.

A cet effet, il a l'obligation d'afficher lisiblement dans les chambres et lieux communs un règlement intérieur fixant les droits et obligations des clients. Il sera tenu à la disposition de ces derniers un cahier de réclamations où seront consignées leurs observations.

Le gérant de l'établissement est tenu responsable de toutes les atteintes aux mœurs et à l'ordre public commises dans l'enceinte de son établissement.

Article 7 :

Le règlement intérieur de l'établissement hôtelier doit prévoir un endroit pour le dépôt des objets précieux déclarés par les clients, les conditions de dépôt, de restitution et de déclaration de perte.

Article 8 :

Il peut être imposé aux établissements hôteliers la tenue et la transmission de tout document ainsi que la communication de tout élément d'information permettant une appréciation de la situation des établissements hôteliers

et de leur mode de gestion.

Article 9 :

Chaque établissement doit disposer d'un système contre l'incendie à chaque étage.

Section II : DES CHAMBRES

Article 10 :

Aucune chambre ou pièce d'appartement ne peut être occupée par plus de deux personnes adultes. Toutefois, un enfant de moins de 12 ans peut partager la chambre avec ses parents.

Article 11 :

Les chambres et les locaux communs doivent être maintenus dans un état constant de propreté.

Article 12 :

Les chambres ou pièces doivent être bien ventilées. Elles doivent également être à l'abri de toute odeur ou incommodité.

Article 13 :

Sauf dérogation du Commissaire d'Etat ayant le tourisme dans ses attributions, les fenêtres des chambres seront pourvues de moustiquaires propres, assurant en tout temps une protection efficace contre les moustiques.

Article 14 :

Les chambres à coucher destinées aux hôtes seront pourvues de linge et de literie propres et en bon état. Il est remis deux serviettes de toilette par personne tous les jours. Le linge est renouvelé au moins trois fois par semaine et à chaque nouvelle occupation.

Article 15 :

Dans les localités pourvues d'une distribution d'eau, les lavabos seront à eau courante. S'il n'y a pas d'eau courante, l'eau sera fournie à volonté; elle doit être fraîche et claire.

Article 16 :

Dans les localités non pourvues de distribution d'eau courante, des salles des douches seront prévues et équipées à raison d'une salle pour quatre chambres. L'eau sera fournie à volonté et doit être fraîche et claire.

Article 17 :

Un moyen d'éclairage des chambres et autres locaux devra être mis à la disposition des clients. Dans la localité où il existe une source de distribution d'électricité, toutes les chambres et locaux doivent être pourvus d'un éclairage électrique.

Article 18 :

Toute chambre ayant été occupée par une personne atteinte d'une affection contagieuse doit être désinfectée sous contrôle du médecin-hygiéniste et ne peut être réattribuée que quarante-huit heures après la désinfection.

Article 19 :

Toute personne étrangère à l'établissement hôtelier ne peut avoir accès aux chambres que moyennant l'autorisation de l'exploitant ou de son délégué.

Article 20 :

Les chambres, les appartements ou les pièces d'apparte-

ment sont loués pour une durée minimum de 12 heures.

Article 21 :

Les établissements hors de grands centres et possédant leurs propres installations de production d'énergie électrique, peuvent fournir l'électricité jusqu'à 22 heures. Toutefois un éclairage constant de sécurité devra être maintenu dans les corridors, toilettes, entrées extérieures et réception et dans chacune des chambres de l'établissement et éventuellement renseignées dans le règlement intérieur.

Article 22 :

Les établissements qui ne sont pas desservis par un réseau de distribution d'eau veilleront à ce que leur système d'adduction permette l'écoulement sous une pression suffisante pour usage normal des installations d'eau. La fourniture d'eau chaude ne pourra être assurée qu'en considération des disponibilités de l'Etablissement.

Article 23 :

L'occupation permanente et illimitée des chambres est interdite aux nationaux et aux résidents étrangers ainsi qu'aux personnes de nationalité étrangère liées par un contrat de travail de plus de trois mois.

Section III :

DES LOCAUX DE SERVICE

Article 24 :

Les locaux de service de toute nature doivent être tenus en état de propreté permanente. Les murs des locaux réservés spécialement à la cuisine, au bar et restaurant

doivent être lisses et lavables jusqu'à une hauteur de 1,70 mètre.

Les cuisines seront convenablement éclairées et largement ventilées de façon à assurer l'évacuation rapide des fumées, vapeurs graisseuses et autres. Cette évacuation ne peut être dirigée vers les locaux de consommation et d'habitation.

Article 25 :

Les ustenciles de cuisine sont, après usage, lavés à l'eau chaude contenant un produit détergent antiseptique inoffensif; ils sont ensuite séchés mécaniquement ou avec un linge propre et conservés à l'abri des poussières, des insectes et autres causes de souillure ou de contamination.

Article 26 :

Les armoires, tables, étagères, frigos, éviers ou tout autre équipement en usage dans les locaux où la nourriture et les boissons sont préparées ou servies ou dans lesquels les ustenciles sont nettoyés seront construits de façon à pouvoir être aisément et complètement nettoyés et doivent être maintenus dans un état constant de propreté.

Article 27 :

Les denrées périssables seront conservées dans des armoires frigorifiques ou chambres froides de capacité suffisante, maintenues à une température conforme aux normes exigées par la profession dans des conditions qui n'entraînent pas de risque d'avarie ou de contamination.

Article 28 :

La nourriture et la boisson doivent être de bonne qualité. Elles doivent être entreposées, préparées, et servies à l'abri de la poussière, des mouches, des déprédations et pollutions ou de toutes sources de souillure.

Les cuisines seront pourvues de filtres, maintenus en bon état constant de propreté et d'hygiène.

Les produits de consommation souillés, contaminés ou avariés devront être saisis et détruits aux frais de l'établissement.

Section IV : DU PERSONNEL

Article 29 :

Le personnel des établissements hôteliers doit être soumis à une sévère discipline d'hygiène corporelle et vestimentaire ainsi que de bonne moralité.

Article 30 :

Le personnel employé dans les cuisines et leurs dépendances ainsi que les locaux de consommation est soumis à un examen médical trimestriel.

Aucune personne atteinte d'une affection contagieuse cutanée, pulmonaire ou intestinale ou autre ne peut être maintenue en service.

Article 31 :

Les personnes atteintes d'une affection sont mises en traitement aux frais de l'employeur. Elles ne peuvent être réaffectés au service de la clientèle qu'après traitement et guérison complète constatée

par un certificat médical délivré par un médecin.

ORDONNE :

Article 32 :

La présente Ordonnance entre en vigueur à la date de sa signature.

Fait à Lubumbashi, le 16 octobre 1979.

MOBUTU SESE SEKO KUKU NGBENDU
WA ZA BANGA,

Général de Corps d'Armée.

Article 1er :

Est autorisée, telle qu'elle a été adoptée par l'assemblée générale extraordinaire de ses actionnaires en date du 5 février 1979, la transformation de la forme juridique de la Société Privée à Responsabilité Limitée "MEFER-CO-ZAIRE" en société par actions à responsabilité limitée.