

AMPLIATIONS :

PR.	15
SGG.	4
Tous Ministres	12
AND.	8
Cour Suprême	2
Contrôle Financier	2
Trésor	1
MCET.	30
JORD.	1

II) ECRET DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

 DECRET N°62- 223 /PR.MCET
 créant une charte de l'hôtellerie au
 Dahomey.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

VU la loi n°60-36 du 26 Novembre 1960 portant
 Constitution de la République;

SUR le rapport du Ministre du Commerce, de l'Eco-
 nomie et du Tourisme;

Le Conseil des Ministres entendu;

III) É C R Ê T E :

CHAPITRE 1er.- DEFINITION DE L'HOTEL

ARTICLE 1er.- L'Hôtel est un établissement destiné à recevoir des
 voyageurs et, éventuellement, à leur fournir des repas, moyennant
 paiement et selon un tarif déterminé.

ARTICLE 2.- Il est soumis conformément aux règlements en usage, au
 contrôle permanent de la police et à la réglementation concernant
 l'hygiène, la salubrité des locaux et la sécurité des voyageurs et
 du personnel.

ARTICLE 3.- La présente réglementation est applicable aux hôtels qui,
 par leurs caractéristiques et la qualité de leur exploitation, of-
 frent aux clients des conditions d'hébergement convenable et un
 confort variable suivant la catégorie de l'établissement.

Ces Hôtels font l'objet d'un classement ci-annexé et
 sont seuls considérés comme hôtels de Tourisme.

ARTICLE 4.- Les autres établissements sont soumis au droit commun.

CHAPITRE II - CONSTRUCTION ET OUVERTURE

ARTICLE 5.- Permis de contruire. Le permis de construire un hôtel
 ne peut être délivré qu'après avis de l'organisme officiel de tou-
 risme, lequel doit obligatoirement consulter l'organisation profes-
 sionnelle. Cet avis doit être donné dans un délai maximum de 15
 jours après lequel il est réputé favorable.

.../....

les mêmes conditions que le permis de construire.

ARTICLE 7.- Licence d'exploitation. L'autorisation d'exploiter est donnée sous forme d'une licence d'exploitation délivrée par le Ministre du Commerce, de l'Economie et du Tourisme après avis d'une commission.

Celle-ci composée du Directeur de l'Office du Tourisme qui la préside, d'un délégué du service d'hygiène et d'un représentant de l'organisation professionnelle, visite les locaux et formule un avis sur l'ouverture et éventuellement sur le classement de l'établissement. La commission doit se prononcer dans un délai de 15 jours, à l'expiration duquel il pourra être passé outre.

CHAPITRE III - CONDITIONS D'EXPLOITATION

ARTICLE 8.- Affichage des prix. La direction de chaque Etablissement est tenue d'afficher, dans chaque chambre, le prix de location correspondant à celle-ci et, à la réception un tarif général des chambres.

ARTICLE 9.- Affichage du règlement. Un extrait du règlement intérieur doit être affiché dans chaque chambre.

ARTICLE 10.- Affichage des prix de repas et de consommation. Ces prix doivent être affichés en évidence à l'entrée du restaurant et au bar.

ARTICLE 11.- Service - Taxes. Les affichages de prix doivent préciser si ceux-ci comprennent ou non le service et les taxes et, le cas échéant, le montant de celles-ci. La mention "tout compris" doit être éventuellement indiquée.

ARTICLE 12.- Panonceau. Les hôteliers le cas échéant sont tenus d'afficher en évidence le panonceau délivré par l'organisme officiel de Tourisme et mentionnant, la classification de leur établissement.

ARTICLE 13.- Conditions sanitaires du personnel. Le personnel des hôtels ne peut être engagé qu'après un examen médical satisfaisant. Chaque employé, doit en outre, passer une visite médicale annuelle, dont la charge incombe au Directeur de l'hôtel.

ARTICLE 14.- Un contrôle est effectué périodiquement par une Commission composée du Directeur de l'Office du Tourisme qui la préside assisté d'un délégué du Groupement professionnel et d'un représentant du service d'hygiène.

CHAPITRE IV - CLASSEMENT

ARTICLE 15.- Les hôtels de tourisme sont classés en 5 catégories ainsi désignées :

Catégorie luxe
1ère catégorie
2ème catégorie
3ème catégorie
4ème catégorie

.../...

ARTICLE 16.- Normes de classement. Chacune des catégories ci-dessus énumérées est déterminée selon les caractéristiques indiquées dans le tableau ci-annexé.

Des dérogations à ces normes peuvent être admises en ce qui concerne certains équipements, pour tenir compte des conditions locales particulières.

ARTICLE 17.- Relais. Les catégories et les caractéristiques ci-dessus mentionnées s'appliquent aux établissements situés hors des agglomérations, dans des lieux isolés ou sur des voies de communications. Ces Etablissements reçoivent la dénomination de Relais.

ARTICLE 18.- Modalités de classement.- Le classement des hôtels de tourisme est fait par une commission présidée par le Directeur de l'Office du Tourisme et au sein de laquelle siègent un délégué de l'autorité locale et un représentant de la profession hôtelière.

A cette commission peuvent se joindre, à titre consultatif, un représentant de la Chambre de Commerce et un représentant des syndicats d'initiative.

Les Etablissements existant à la date de la publication de la présente charte, feront l'objet d'un classement conformément aux prescriptions ci-dessus, dans un délai de trois mois après la mise en application de la charte.

ARTICLE 19.- Sanctions. Le fait d'afficher le panneau indiquant la catégorie attribuée à un établissement implique, de la part de l'hôtelier, l'acceptation de celle-ci. Toute infraction aux obligations découlant du classement sera sanctionnée.

Les infractions constatées par la Commission de classement, par les représentants de l'organisme officiel de tourisme ou les services d'hygiène ou de la police sont portées à la connaissance du Ministre du Commerce, de l'Economie et du Tourisme.

Elles peuvent entraîner le déclassement de l'établissement prononcé par l'organisme officiel du Tourisme et éventuellement le retrait de licence par décision du Ministre du Commerce, de l'Economie et du Tourisme.

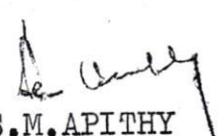
*

* *

ARTICLE 20.- Les dispositions de la présente réglementation en ce qui concerne le classement en catégories, ne doivent en aucune façon être prises en considération pour la détermination des charges fiscales de toute nature applicables aux hôteliers.

ARTICLE 21.- Le Ministre du Commerce, de l'Economie et du Tourisme qui est chargé de l'application du présent décret fixera par Arrêté les modalités d'application du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République du Dahomey.

Pour LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE absent,
LE VICE-PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE;


S.M. APITHY

ANNEXE

CLASSIFICATION OFFICIELLE
DES HOTELS DU DAHOMEY

Normes de base

CATEGORIE LUXE -

Hôtel hors classe comprenant un confort, des commodités, une recherche architecturale, une correction de service, susceptibles d'en faire un établissement de renommée internationale.

Les éléments sont les mêmes que pour l'hôtel de 1^{re} catégorie, dont les normes sont indiquées ci-dessous, mais les pourcentages d'appartements (avec salons) sont supérieurs ainsi que ceux des chambres avec salle de bain.

Les chambres sont spacieuses et meublées avec recherche

Les locaux communs sont de grande classe.

L'équipement et les installations générales sont munis des derniers perfectionnements.

PERSONNEL.-

Mêmes spécifications que pour hôtel de 1^{ère} catégorie, le personnel de Direction pouvant être plus nombreux et les effectifs de brigade plus importants.

1^{ère} Catégorie

Hôtel d'un très grand confort, situé aussi bien dans les grandes villes que dans les centres touristiques.

Situé dans un parc ou jardin très soigné au moins décuple de la surface bâtie.

Prospect supérieur à 50 m. pour 60% des fenêtres.

Matériaux et finition de choix, matériel de type récent.

Climatisation totale des chambres ou appartements.

Les chambres des hôtels pavillonnaires ou des hôtels mixtes sont réparties par bungalows de 2 chambres au maximum ou d'un appartement.

Equipement sanitaire de première qualité et moderne.

Eau courante chaude et froide

Douches et W.C. privés dans toutes les chambres.

Eclairages divers et étudiés dans toutes les chambres (lampes de chevet) - lampes de coiffeuses, etc...)

Portes et fenêtres occultables.

Chambres spacieuses dotées d'un mobilier de classe.

telephone avec le reseau dans toutes les chambres.

Grande réception - Service de caisse - Conciergerie -
Hall de réception - Salon de correspondance - de lecture - de
musique - piscine - tennis - jeux sportifs.

Restaurant cadre et service de 1er ordre (minimum 2 m2 par client).

Grand bar indépendant.

Blanchisserie-Pressing.

Chambres de courriers.

Service de Tourisme, tabac, vitrines de luxe et de folklore.

Service d'entretien et de réparation important

Garage - station-service.

PERSONNEL

Professionnels qualifiés pour les services de Direction
Réception, Restaurant, Cuisine, Gouvernante, Technicien.

RECETTES -

Etage - 2 employés pour 12 chambres, par brigade.

Réception et Conciergerie - Au moins deux employés par brigade
de jour - Au moins 1 réceptionnaire de nuit.

Caisse - 1 employé

Nettoyage et bagages - Au moins deux employés par brigade de
jour - 1 employé de nuit.

2ème Catégorie

Hôtel de grand confort situé principalement dans les
grands centres.

Jardin au moins quadruple de la surface bâtie.

Prospect supérieur à 50 m pour 60% des fenêtres au moins.

Mitoyenneté du bâtiment principal au plus 10%

Construction de qualité, matériaux et finitions soignés.

Climatisation poussée.

Au moins 40 chambres et 60 lits, dont 5% en appartements.

50% des chambres avec terrasses ou loggia.

50% des chambres avec air conditionné.

Les chambres des hôtels pavillonnaires ou des hôtels mixtes sont réparties par bungalows de 2 chambres maximum ou d'un appartement.

Equipement sanitaire de bonne qualité.

Eau courante froide.

Douches dans toutes les chambres.

2 W.C. par étage.

Eclairages divers dans toutes les chambres.

Portes et fenêtres occultables.

Chambres spacieuses dotées de tous les éléments de confort et d'un mobilier de qualité.

Ventilateurs dans les chambres sans air conditionné.

Téléphone avec le réseau dans 40% des chambres.

Les autres chambres équipées d'un appel téléphonique.

Cabine téléphonique à la disposition de la clientèle.

Réception - Caisse - Conciergerie.

Hall de réception - Salon de lecture - Piscine recommandée - Tennis - Jeux sportifs - jeux pour enfants.

Cadre et service de restaurant soignés (2 m2 par client)

Bar - Terrasse

Services divers (Blanchisserie - pressing, notamment)

Chambres de courriers

Service d'entretien et de réparation

Garage avec service essence - huile - gonflage.

PERSONNEL -

Professionnels qualifiés à la Direction et à la réception, à la salle à manger, à la cuisine, gouvernante.

Etages - 2 employés par 12 chambres par brigade.

Réception et conciergerie - 3 employés par brigade - 1 réceptionnaire de nuit.

Nettoyage et bagages - 2 employés par brigade de jour - 1 employé de nuit.

3ème Catégorie Spéciale

Motels et Hôtels de tourisme, gîtes d'étapes de bon confort, situés principalement dans les quartiers suburbains, ou à l'entrée des agglomérations, voire entre celles-ci.

Jardin. Aire non bâtie au moins quadruple de la surface bâtie.

Prospect supérieur à 50 m pour au moins 30% des fenêtres.

Mitoyenneté du bâtiment principal inférieur à 20%

Bonne construction locale permanente

Au moins 6 chambres et 12 lits

Les chambres des hôtels pavillonnaires ou des hôtels mixtes (bâtiment hôtelier central et bungalows) sont réparties par bungalows de 3 chambres au maximum .

Equipement sanitaire de première qualité

Eau courante froide

Douches dans toutes les chambres qui sont équipées de W.C. privé.

Eclairages divers dans toutes les chambres.

Portes et fenêtres occultables

Appel dans toutes les chambres

Cabine téléphonique à la disposition de la clientèle.

Hall de réception - Salon de lecture - jeux sportifs

Service de réception permanent

Ventilation étudiée dans les chambres et locaux communs

Restaurant à cadre et service soignés (minimum 1 m²,50 par client)

Bar - Terrasse

Service entretien et réparations

Garage

PERSONNEL -

Professionnels qualifiés à la Direction, à la réception, à la salle à manger, à la cuisine.

Réception et Concierge - 2 personnes par brigade de jour (hommes ou femmes) - 1 personne pour la nuit.

Nettoyage - Bagages - 1 employé de jour.

4ème Catégorie

Hôtels moyens situés dans les quartiers urbains et suburbains assurant dans de bonnes conditions de propreté et de confort simple un service de pension.

Jardin avec cour, au moins double de la surface bâtie

Prospect supérieur à 20 m pour la moitié des fenêtres
s.

Mitoyenneté du bâtiment principal inférieur à 30%

Construction locale courante

Minimum 6 chambres et 12 lits

Équipement sanitaire de bonne qualité

Eau courante froide - Douches dans toutes les chambres

1 W.C. par étage ou pour 6 chambres

Portes et fenêtres occultables dans toutes les chambres

Appel de service dans toutes les chambres

Eclairage électrique

Cabine téléphonique à la disposition de la clientèle

Locaux communs comprenant : 1 salon à la disposition
de la clientèle ou un hall aménagé

communs Ventilation étudiée dans les chambres et les locaux

Service d'accueil permanent

Restaurant à bon service local (minimum 1 m²,50 par client)

Bar-Terrasse

Abri, ou au minimum parking pour quelques voitures

PERSONNEL -

Professionnels qualifiés à la Direction et au Restaurant

Étages - 1 ou 2 employés par étage

Réception et Conciergerie - 1 personne

Bagages - Par réception et par étage
