



وزارة السياحة
Ministry of Tourism



وزارة السياحة
Ministry of Tourism

التعريف العام للنزل الخضراء

تقدم هذه النوعية من المنشآت الإيوائية للزوار والسياح مستوى جيد من النظافة والخدمة وتتوفر فيها مساحات خضراء ذات الشجيرات والنباتات المثمرة .

(١) الموقع، المزرعة المبنى، الطريق المؤدي إلى المدخل، البيئة المحيطة ومواقف السيارات	
معايير التقييم / القسم	
(١-١) الموقع	
(١-١-١) مميزات الموقع	يجب أن يكون داخل مزرعة بها أشجار ومزروعات بمساحة مناسبة
(٢-١) المزرعة	
(١-٢-١) طريقة الري	إما بالطريقة التقليدية، وهنا ضرورة أن تكون السواقي ذات منظر جيد ونظيفة أو بالطريقة الحديثة المتمثلة في نظام التقطير أو الرش
(٢-٢-١) نظافة حظائر الحيوانات الأليفة	ضرورة أن تكون في الطرف بعيدة عن المنشأة الايوائية وأماكن الإقامة، وفي حظائر ذات سياج منسق مع المحافظة على نظافتها بصفة مستمرة
(٣-٢-١) نظافة أفصاص طيور الزينه	يجب أن تكون في مكان مظلل وأن يتم تنظيفها بصفة مستمرة .
(٤-٢-١) الممرات	ضرورة أن تكون الممرات داخل المزرعة مبلطة ومن نوعيه جيدة (يمنع استخدام الإسفلت في رصف الطرق الداخلية)
(٣-١) المبنى (يجب أن يكون مستوفي لشروط الأمن والسلامة)	
(١-٣-١) النوافذ والستائر الخارجية	ضرورة وجود نوافذ خارجية نظيفة
(٢-٣-١) المنظر الخارجي من داخل المبنى	يجب أن يكون المنظر الخارجي لائق ونظيف من كافة غرف النزلاء
(٤-١) الطريق المؤدي للمدخل	
(١-٤-١) طرق مرصوفة وعلامات إرشادية مناسبة	يجب أن يكون الطريق المؤدي سهل الوصول وآمن، على أن يتسع المدخل الرئيسي لعدد كافي من السيارات .
(٥-١) مساحة البناء	
(١-٥-١) مساحة البناء	وفق اشتراطات جهات الإختصاص.
(٦-١) مواقف السيارات	
(١-٦-١) عدد المواقف	يجب توفير مواقف كافية (يمنع استخدام الإسفلت في رصف الطرق الداخلية)
(٧-١) المدخل الرئيسي	
(١-٧-١) المدخل الرئيسي	مدخل يتم التعرف عليه بسهولة
(٢-٧-١) الواجهة الأمامية	يجب أن تكون الواجهة الأمامية مصانة، نظيفة وآمنة

٢) الأماكن العامة	
معايير التقييم / القسم	
١-٢) منطقة البهو	
١-١-٢) منطقة البهو والإستقبال	يجب توفير مكان مناسب نظيف ومؤث للإستقبال النزلاء يحتوي على كرسي وطاولات ذات نوعية جيدة.
٢-١-٢) ساعات عمل مكتب الإستقبال	يجب أن يتواجد موظفي مكتب الاستقبال ١٢ ساعة في اليوم مع توفير وسيلة / رقم إتصال بعد ساعات العمل الرسمية
٢-٢) الصيانة والنظافة لجميع مرافق المزرعة	
١-٢-٢) النظافة الداخلية والخارجية	يجب الالتزام بالمحافظة على النظافة
٢-٢-٢) العناية بالإشجار وتقليمها	يجب المحافظة على نظافة الأشجار وتقليمها بصفة مستمرة وإزالة الإشجار والحشائش الغير مرغوب فيها
٣-٢-٢) المصابيح	يجب أن لا يكون هناك أي مصباح محروق.
٤-٢-٢) اللوحات الفنية والصور	ضرورة أن تكون الممرات داخل المزرعة مبلطة ومن نوعيه جيدة.
٥-٢-٢) إزالة الغبار عن نقاط الاضاءة والصور	يجب أن تكون نقاط الإضاءة والصور وجميع المرافق خالية من الغبار في جميع الأماكن بالمنشأة.
٦-٢-٢) طلاء الأبواب واطرها	الحفاظ على مستويات جيدة من طلاء الأبواب واطرها
٣-٢) التآنيث والديكورات	
١-٣-٢) التآنيث والديكور	توفير ديكور يتناسب ومستوى المنشأة من حيث تنسيق الاثاث والتجهيزات وتناسق الأدوات و الألوان.
٤-٢) الأماكن الأخرى	
١-٤-٢) مكان تناول الأطعمة والمشروبات	توفير أماكن لتناول الأطعمة والمشروبات بمساحة معقولة، ومكان مهياً ومناسب لتحضير الأطعمة والمشروبات
٢-٤-٢) المطبخ	يجب توفير شطافات هواء عالية الجودة وفعالة، وباب يغلَق تلقائياً لمنع تسرب روائح الطعام إلى الغرف وذلك وفقاً لملاحظات مأمور الضبط القضائي.
٣-٤-٢) توفير مزلقان لذوي الإحتياجات الخاصة	يجب أن تكون سهلة الوصول لجميع مرافق المنشأة.
٤-٤-٢) عدم وجود الصدا أو العفن أو الروائح في جميع المرافق	يجب أن تكون جميع المرافق والغرف خالية من الصدا أو العفن أو الروائح الغير مستحبة والتي يحددها مأمور الضبط القضائي.

١-٣) غرف النزلاء	
١-١-٣) الحد الأدنى لعدد الغرف	كحد أدنى ٣ غرف
٢-٣) التأثيث ومعايير أخرى	
١-٢-٣) سلال المهملات (كافة سلال)	يجب توفيرها بشكل كافي
٢-٢-٣) الأثاث والديكور	وجود ديكور متناسق مع الأثاث في الغرف مع عدم طلاء الجدران بألوان فاقعة وغير متناسقة مع الأثاث
٣-٢-٣) مظهر الجدران	يجب أن تكون الجدران فاتحة الألوان والأرضيات متناسقة مع الجدران والأثاث
٤-٢-٣) ستائر النوافذ	توفير ستارة حاجبة للضوء ذات ألوان فاتحة ومتناسقة مع الجدران والأرضيات
٥-٢-٣) خزانة بأدراج	يجب توفير خزانة مناسبة ومتناسقة مع مستوى المنشأة وبها علاقات
٦-٢-٣) المقاعد	
٧-٢-٣) أجهزة التحكم في الحرارة	توفير مقعد واحد لكل سرير كحد أدنى، أو جلسة أرضية تقليدية
٨-٢-٣) إشارة تحديد القبلة	توفير سجادة صلاة وعلامة تحديد القبلة
٤) مستلزمات غرف النزلاء	
معايير التقييم / القسم	
١-٤) مستلزمات غرف النزلاء	
١-١-٤) كواية وطاولة الكي	يجب توفيرها
٢-١-٤) إبريق كهربائي ومكملاته	يجب توفيره
٣-١-٤) مياه للشرب (قتينه)	توفير مياه للشرب معبأة مجاناً لكل النزلاء عند الوصول
٤-١-٤) ثلاجة صغيرة	توفير ثلاجة صغيرة بحالة جيدة في كل غرفة
٥) أدنى معايير دورات مياه غرف النزلاء	
معايير التقييم / القسم	
١-٥) أدنى معايير دورات مياه غرف النزلاء	
١-١-٥) دورات مياه الغرف	يفضل أن تكون كل الغرف بها دوره مياه خاصة وفق طبيعة المبنى.
٢-١-٥) التجهيزات و التركيبات والروائح	يجب أن تحتوي دورات المياه على تركيبات وتجهيزات من نوعية جيدة وخالية من الصدا والتسريبات والتشققات والعض وذلك وفقاً للملاحظة مأموري الضبط
٣-١-٥) الدش والستارة الواقية	يجب توفيرها
٤-١-٥) المرحاض والشطاف	يجب توفير مرحاض أفرنجي وشطاف يدوي

يجب أن تكون ذات نوعية جيدة وبألوان فاتحة ومتناسقة مع التجهيزات والتركيبات في دورة المياه	(5-1-5) أغطية الجدران والأرضيات
(6) مستلزمات دورات مياه غرف النزلاء	
معايير التقييم/ القسم	
(1-6) مستلزمات دورات المياه	
توفير مناشف موضوعة على قضيب تعليق أو رف مخصص للمناشف نظيفة وخالية من البقع والروائح الكريهة	(1-1-6) المناشف
✓	(2-1-6) ممسحة أرضية دورة مياه
✓	(3-1-6) صندوق محارم ورقية
يجب أن تكون مقاومة للصدأ والحريق	(4-1-6) سلة مهملات
✓	(5-1-6) أوراق تواليت ولفات إضافية
✓	(6-1-6) أكياس فوط صحية
يجب أن تكون ذات نوعية جيدة وصحية وقابلة للإستخدام وفق ملاحظات مأموري الضبط القضائي	(7-1-6) قطع الصابون أو سائل الإستحمام أو سائل اليدين
✓	(8-1-6) سائل إستحمام
يجب توفيره من نوعية جيدة وصحي قابل للإستخدام وفق ملاحظات مأموري الضبط القضائي	(9-1-6) شامبو/ منعّم

٧) معايير الخدمة والجودة	
	معايير التقييم / القسم
١-٧) التدبير الفندقى	
١-٧) تغيير الشراشف	يجب أن تكون الشراشف من نوعية جيدة وضرورة تغييرها بشكل يومي مع تغيير الحرامات
٢-٧) غرفة تخزين المراتب والشراشف	يجب أن تكون غرفة تخزين التدبير الفندقى نظيفة ومرتبة جيدا مع وجود أرفف كافية
٣-٧) خدمات تنظيف وكي الملابس	يجب توفيرها
٨) الزي الرسمى للموظفين يبدل يوميا	
١-٨) الزي الرسمى للعاملين	توفير زي رسمى نظيف لكل العاملين فى المنشأة
٢-٨) غرفة تبديل الملابس وغرف استحمام (دش) ومرافق غسيل ودورة مياه للموظفين	ضرورة أن تكون الممرات داخل المزرعه مبلطة ومن نوعيه جيدة.
٩) معايير جودة الإدارة	
	معايير التقييم / القسم
١-٩) إجراءات تسجيل النزلاء عند الوصول	يجب توفير نظام إلكترونى يحتوى على سجل للنزلاء وربطه مع الشرطة
١-٩) سجل حوادث النزلاء	ضرورة وجود سجل يوثق فيه كافة شكاوي وملاحظات النزلاء
١٠) معايير الصحة والنظافة	
	معايير التقييم / القسم
١-١٠) منطقة جمع النفايات	
١-١٠) منطقة جمع النفايات	يجب أن تكون هناك حاوية أو ضاغطة لمعالجة النفايات والأوساخ فى المنشأة يتم نقلها بصفة مستمرة
٢-١٠) خدمات لمكافحة الآفات والقوارض والحشرات لجميع مرافق المنشأة	توفير هذه الخدمة وخاصة غرف النزلاء والمنطقة الخلفية للمنشأة بصفة منتظمة

(١١) معايير الأمن والسلامة من الحرائق (أن تكون وفق اشتراطات الجهات ذات العلاقة)	
معايير التقييم / القسم	
(١-١١) متطلبات السلامة من الحرائق	
√ (١-١-١١) نظام إنذار حرائق يدوي	
√ (٢-١-١١) نظام مركزي للاستدلال على الغرفة التي يقرع منها الجرس	
(٣-١-١١) البناء بمواد مثبطة للحريق	يجب تشييد مناطق النزلاء بمواد غير قابلة للإحتراق أو تغطيتها بطلاء غير قابل للإحتراق وفقا لأنظمة البناء والتشييد، كما يجب ان يكون الدخول للمنطقة الخلفية عبر بوابات الحريق فقط والتي تقفل تلقائيا في مناطق مثل المطبخ وغرف غسيل الملابس
(٤-١-١١) معدات إطفاء الحرائق	يجب أن تتوفر معدات إطفاء الحرائق المناسبة مثل بكرة الخراطيم، طفايات حرائق محمولة والبطاطين الواقية من الحريق كما يجب صيانتها بصفة منتظمة كما يتعين أيضا اجراء دورات تدريبية على الحرائق
(٥-١-١١) إجراءات إخلاء الطوارئ	يجب وضع إعلانات في كل الغرف والمناطق العامة توضح الإجراءات التي يجب إتباعها والطرق التي يجب سلكها في حالة الحريق أو أي طارئ آخر، بالإضافة الى ذلك يجب ان يشير البواب وموظف الاستقبال الى مخارج الحريق عند استقبال أي نزيل وأثناء تعريفهم بالمزايا المتوفرة في الغرف
(٦-١-١١) مخارج الحريق والطوارئ	من أي غرفة نزيل يجب ان تكون هناك وسيلتين على الأقل للوصول الى مخارج الطوارئ على أن تكون موضحة بعلامات إرشادية بارزة للعيان وتكون خالية من العوائق. كما يجب ان تكون المخارج والممرات مجهزة بإضاءة طوارئ تتم تغذيتها من مصدر طاقة دائم او متصل بمولد الطوارئ
(٧-١-١١) أنظمة وقواعد السلامة	ضرورة أن تكون الممرات داخل المزرعه مبلطة ومن نوعيه جيدة.
(٨-١-١١) أنظمة وقواعد منع الحوادث	يجب وضع خطة لمنع الحوادث واجراء تدريب متكرر بواسطة مدير الموارد البشرية بالتنسيق مع الدفاع المدني ويجب تسجيل الحوادث إحصائيا والابلاغ عنها في اجتماعات الموظفين
(٩-١-١١) رقابة أمنية على مدار الساعة في المنشأة	يجب أن تكون هناك رقابة أمنية على مبنى المنشأة على مدار الساعة خصوصا في منطقة النزلاء، كما يجب اجراء تدريب موسع لمسؤولي الأمن في إجراء الاسعافات الأولية

(١٢) التأمين	
(١-١٢) تأمين المزارع السياحيه (إختياري)	يجب التأمين على مبنى المزرعة لتغطية اي مطالبات، خسائر، اضرار او اي تبعات تنجم عن عمليات التشغيل بالمنشأة أو تتسبب فيها الحرائق او الكوارث الاخرى ويقصد التأمين على المبنى، تغطية تأمينية شاملة على محتويات المبنى
(١٣) معايير التجهيزات الفنية	
معايير التقييم / القسم	
(١-١٣) مصدر إحتياطي للطاقة	يجب ان يتوفر مصدر بسيط للطاقة كأحتياطي يضمن وجود إضاءة كهربائية عند حدوث عطل كبير وانقطاع للتيار الكهربائي
(١٤) معايير الخدمات الصحية	
معايير التقييم / القسم	
(١-١٤) توفير صندوق الإسعافات الأولية	توفير صندوق إسعافات أولية في مكتب الاستقبال
(٢-١٤) معرفة الموظفين بالاجراءات الاساسية للاسعافات الأولية	يجب أن يكون هناك موظف واحد على الاقل للمساعدة عند الحاجة في استخدام الاسعافات الاولية وذلك في كل فترة عمل