

REGLAMENTACIÓN DE RESTAURANTES BARES Y AFINES

Decreto 3025-83

Aprobando la reglamentación y Categorización de Restaurantes y establecimientos afines

Decreto N° 3025 MAS.

Paraná, 2 de noviembre de 1983

VISTO:

Las presentes actuaciones mediante las cuales la Dirección de Turismo dependiente de la Subsecretaría de Promoción y Asistencia de la Comunidad del Ministerio de Asuntos sociales eleva el Proyecto de Reglamentación y Categorización de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías, y Establecimientos Afines de la Provincia de Entre Ríos; y

CONSIDERANDO:

Que las pautas establecidas en el Reglamento cubrirán un importante sector de prestación de servicios de directa vinculación con el turismo instituyendo tipos y categorías de los establecimientos comerciales de carácter gastronómicos y normatizando su funcionamiento;

Que para la redacción del proyecto definitivo se tuvo en cuenta los antecedentes de legislaciones similares vigentes en otras provincias como asimismo el Documento surgido de la XI Reunión Nacional de Turismo celebrada en Calafate en marzo de 1980 compatibilizándolas con las características de Entre Ríos;

Que el Reglamento se redactó teniendo en cuenta las sugerencias formuladas por la actividad privada a través de la Federación Entrerriana de Hoteles, Restaurantes, Confiterías, Bares y Afines;

Que la Asesoría Legal del Ministerio de Asuntos sociales tomó la intervención en lo que le compete;

Por ello:

El Gobernador de la Provincia

D E C R E T A

Art. 1°- Apruébase la Reglamentación y Categorización de Restaurantes, Cafés, Bares Confiterías y Establecimientos Afines de la Provincia de Entre Ríos, el que forma parte integrante del presente Decreto.

Art.2°- La Dirección de Turismo dependiente de la Subsecretaría de Promoción y Asistencia de la Comunidad será el organismo encargado de la aplicación de las normas aprobadas por el Artículo 1°.

Art. 3°- Créase el Registro Provincial de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías y Establecimientos Afines, dependiente de la Dirección de turismo en el deberán inscribirse los establecimientos comerciales afines, los que simultáneamente deberán solicitar su homologación en el tipo y categoría correspondiente cumpliendo con los requisitos que para ello establece la reglamentación aprobada precedentemente.

Art.4- Los establecimientos comerciales debidamente inscriptos en el Registro Provincial de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías y Establecimientos Afines y los que efectúen los acondicionamientos destinados a proporcionarles las características propias de tales equipamientos, podrán gozar de las franquicias impositivas, créditos y regímenes promocionales establecidos o por establecerse y figurar en la promoción publicitaria turística oficial.

Art.5°- Derógase toda otra disposición que se oponga al presente Decreto.

Art.6°-El presente Decreto será refrendado por los señores Ministro de Gobierno, Justicia y Educación, Economía, Obras y Servicios Públicos y de Asuntos Sociales.

Art.7°- Regístrese, comuníquese, publíquese y pasen las presentes actuaciones al Ministerio de Asuntos Sociales a sus efectos.

BERTOZZI

Carlos Lino Lujan

Maximiano Blás Asensio

Silvia Vela de Irigoyen.

REGLAMENTACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES, CAFES, BARES, CONFITERIAS Y ESTABLECIMIENTOS AFINES DE LA PROVINCIA DE ENTRE RÍOS.

Reglamentación y Categorización de Restaurantes, cafés, Bares, Confiterías y Establecimientos Afines de la Provincia de Entre Ríos.

CAPÍTULO 1

A-CONDICIONES GENERALES

Art. 1º- Los establecimientos comerciales que presten al público servicios de comida y/o refrigerio, mediante el cobro de un precio y para ser consumidos en el lugar ajustarán sus servicios, derechos, y obligaciones a lo establecido en la presente Reglamentación y estarán sometidos a la Autoridad de Aplicación , que es la Dirección de Turismo de Entre Ríos.

B- DE LA CLASIFICACIÓN

Art. 2º- Los establecimientos referidos en el Artículo 1º, se clasifican con relación a su:

I- TIPO:

- a) Restaurantes
- b) Establecimientos dedicados a especialidades gastronómicas:
 - 1-Parrillas
 - 2-Pescaderías
 - 3- Pizzerías,etc.
- c) Autoservicios
- d) Cafés
- e) Bares y confiterías

II- CATEGORÍA:

- a) Restaurantes de 1,2,3,4, y 5 tenedores.
- b) Establecimientos dedicados a especialidades gastronómicas de de 1,2,3,4, y 5 tenedores.
- c) Autoservicios de 1,2,y 3 tenedores.
- d) Cafés de 1,2,y 3 tazas.
- e) Bares y confiterías de 1,2,y 3 copas.

Se incluyen en estas denominaciones los Establecimientos Gastronómicos ubicados en Hoteles o entidades civiles ,deportivas, sociales o gremiales, siempre que presten sus servicios al público en general.

C- DE LAS DEFINICIONES:

Art.3º- A los efectos de la presente Reglamentación se entiende por:

- a) Restaurantes: son aquellos establecimientos, que, en forma permanente o transitoria prestan al público servicio de comida y bebida mediante un precio y para ser consumidos en el lugar sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en el Capítulo III.
- b) Establecimientos dedicados a especialidades gastronómicas: parrillas, pizzerías, pescaderías, etc. Son aquellos establecimientos que prestan al público, en forma permanente o transitoria los servicios de comida y bebida, mediante un precio y para ser consumidos en el lugar en los que la comida esté integrada principalmente por una especialidad o por platos de la cocina regional, internacional o caracterizada por sus componentes forma de preparación u otra particularidad, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en el Capítulo III.
- c) Autoservicios: Son aquellos establecimientos que prestan al público en forma permanente o transitoria los servicios de comida y bebida, servidos en mostrador y mediante un precio y para ser consumidos en el lugar ya sea en el mostrador o en mesas, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en el Capítulo III.
- d) Cafés, Bares y Confiterías: son aquellos establecimientos donde se expenden bebidas alcohólicas envasadas o al copeo y la preparación y/o analcohólicas envasadas o al copeo y la preparación de sus combinaciones las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos, tales como: baterías, sandwiches y similares, y para ser consumidos en el lugar, ya sea en el mostrador o en mesas sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en el Capítulo III.

CAPITULO II DE LOS SERVICIOS

Art. 4º- todos los establecimientos comprendidos en esta Reglamentación mantendrán un servicio de personal para cubrir los períodos estables y de temporada con adecuada responsabilidad profesional y capacidad en sus respectivas especialidades de reguladas sus cantidades y funciones de acuerdo a la Reglamentación laboral vigente.

Art. 5º- La Autoridad de Aplicación propiciará el dictado de cursos, seminarios, conferencias, publicaciones y cualquier otro medio de capacitación tendiente a la formación profesional del personal permanente y temporario de los establecimientos comprendidos en esta Reglamentación, y de los que aspiren incorporarse a la actividad.

Los cursos y publicaciones que a tal efecto se llevan a cabo podrán ser coordinados con los Organismos Oficiales competentes y la actividad privada específica.

Art. 6º- A fin de garantizar el mantenimiento de las normas de higiene y salubridad vigentes será la facultad de la Autoridad de Aplicación efectuar las inspecciones y verificaciones correspondientes y realizar la pertinente presentación a la jurisdicción competente. Al efecto podrá coordinar con los organismos nacionales, provinciales, y municipales con incumbencia en la materia la fiscalización del cumplimiento de las normas específicas vigentes.

CAPÍTULO III DE LAS CLASIFICACIONES

Art. 7º- son requisitos mínimos para registrar en cualquier tipo y categoría de las mencionadas en el Art. 2º los siguientes:

- 1) Ocupar la totalidad de un edificio o una parte del mismo que sea totalmente independiente del resto en cuanto a sus funciones y servicios principales.
- 2) Contar con un ascensor con capacidad mínimas de cuatro personas, cuando se hallen situados en el tercero o más nivel de un edificio.
- 3) Contar con servicios sanitarios para público, independiente por sexo y con capacidad acorde a la del establecimiento.
- 4) Contar con vestuario y servicios sanitarios para personal, independiente por sexo.
- 5) Poseer un sistema de protección contra incendios adecuado a su estructura y capacidad, mediante la instalación de los correspondientes dispositivos o extinguidores de acuerdo a normas de organismos competentes.
- 6) Contar con un botiquín de primeros auxilios.
- 7) Contar con el personal necesario para la eficiente prestación de los servicios en cantidad acorde con la categoría y capacidad del establecimiento, el que estará correctamente vestido.
- 8) Mobiliario apropiado, mesas y sillas en cantidad y calidad acorde con la categoría y capacidad y categoría del establecimiento. Se preverá un mínimo de sillas para niños de un 5 por ciento del total de sillas para comensales que tenga el local.
- 9) Expedir en los establecimientos gastronómicos: restaurantes y casas donde se expenden comidas, facturas con membretes identificatorio en la que figuren los distintos conceptos con sus precios, por separado, en escritura legible para el cliente. En los Cafés, Bares, y Confiterías se podrá expedir tickets numerados donde se indicará el precio de la consumición.
- 10) Contar con un libro de Reclamos, foliado y rubricado por la Autoridad de aplicación a disposición de los clientes.
- 11) La dimensión de la cocina en los restaurantes y casas donde se expenden comidas, deberá ser acorde con la capacidad del establecimiento, estableciéndose como mínimo un 35 por ciento del salón comedor.

En los Cafés, Bares y Confiterías la cocina deberá tener una dimensión adecuada, según los requerimientos que surjan para un correcto funcionamiento.

- 12) Poseer aparatos extractores de humos y vahos eficientes y una adecuada ventilación directa o forzada en todos los recintos, incluidos servicios sanitarios.
- 13) Poseer depósito o espacio específico, para el guardado de los elementos de limpieza.
- 14) Los materiales de mesadas, paredes, y pisos, etc. de los locales de servicio deberán contar con

telas metálicas que impidan el paso de los insectos.

16) La instalación de maquinarias y útiles del establecimientos deberán reunir aquellas condiciones técnicas y de seguridad exigidas por los organismos competentes, evitándose que provoquen ruidos o vibraciones.

17) Deberá contar con instalaciones aptas para la eliminación de aguas servidas y residuos.

18) La superficie mínima de mesa para los establecimientos que presten servicios de comida deberá ser de 3.600 cm². por cubierto.

19) Los requisitos establecidos en esta Reglamentación regirán, en tanto no se opongan a normas similares vigentes en el lugar de emplazamiento.

Art.8°- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en un tenedor, además de los indicados en el Artículo 7°, los siguientes:

1) Tener entrada para clientes independientemente de la del personal de servicio.

2) Salón comedor, con superficie mínima de 0.75 m² por cubierto.

3) Servicios sanitarios para público, con capacidad adecuada a la del establecimiento.

4) Contar con calefacción y refrigeración.

5) Tanto el personal de cocina, como el del salón o mostrador afectado a la atención del público, deberá desempeñarse con ropa en buen estado de conservación y adecuada a las circunstancias.

Dichas funciones podrán ser cubiertas por sus dueños o familiares.

6) Cubertería inoxidable, vajilla y cristalería sencilla y en buen estado de conservación.

7) mobiliario apropiado, mesas con una superficie mínima de 3600 cm². por comensal y mantelería.

8) La carta de platos tendrá como mínimo la composición que se detalla en el Capítulo IV.

Art.9°- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en los tenedores, además de los indicados en el Artículo 7°, los siguientes:

1) tener entrada de clientes independientemente de la del personal de servicio.

2) La superficie del salón comedor será proporcionada a la del establecimiento, siendo su mínimo de 0.85 m². por cubierto.

3) Los servicios sanitarios para público, serán acordes a la capacidad del establecimiento.

4) Tener calefacción y refrigeración por sistema central o individual.

5) Tener teléfono a disposición del público, cuando el servicio se preste por el organismo competente en la localidad.

6) El personal de salón o mostrador estará correctamente vestido.

7) Cubertería inoxidable, vajilla y cristalería uniforme y sencilla en buen estado de conservación.

8) Mobiliario apropiado, mesas con una superficie mínima de 3.600 cm² por comensal y mantelería de tela.

9) La carta de platos tendrá como mínimo la composición que se detalla en el Capítulo IV.

La cocina dispondrá de :

10) Personal suficiente para poder prestar al público el servicio que caracteriza a esta categoría, el cual estará correctamente

11) Despensa

12) Nevera

13) Batería de buena calidad

14) Fregaderos

Art.10°- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en tres tenedores, además de los indicados en el Art. 7° los siguientes:

1) Tener entrada para clientes independiente de la del personal del servicio.

2) La superficie del salón comedor será proporcionada a la del establecimiento, siendo su mínimo de 1,00 m² por cubierto.

3) Los servicios sanitarios para público que tendrán una capacidad acorde con la del establecimiento, contarán con agua caliente y fría en los lavabos.

4) Tener aire acondicionado por sistema individual.

5) Tener teléfono a disposición del público cuando el servicio se preste por el organismo competente en la localidad.

6) El personal de salón o mostrador estará uniformado y correctamente vestido.

7) Cubertería, vajilla y cristalería uniforme y de buena calidad.

8) El mobiliario, sillas, mesas, que tendrán una superficie mínima de 4.900 cm². por comensal y la mantelería de tela, serán de buena calidad.

9) La carta de platos, en cantidad suficiente y acorde a la capacidad del establecimiento, como mínimo tendrá la composición que se detalla en el Capítulo IV.

La cocina dispondrá de:

- 10) Personal idóneo y cubiertas las plazas más indispensables a los efectos de brindar un correcto servicio. El mismo estará correctamente vestido.
- 11) Almacén, despensa y bodega.
- 12) cámara frigorífica o nevera.
- 13) Batería de buena calidad.
- 14) Fregaderos.

Art. 11º- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en cuatro tenedores, además de los indicados en el Artículo 7º los siguientes:

- 1) Tener entrada para clientes, independiente de la del personal de servicio.
- 2) La superficie del salón comedor será proporcionada a la del establecimiento, siendo su mínimo de 1.20 m². por cubierto.
- 3) Vestíbulo o sala de espera con guardarropa.
- 4) Tener bar o barra con servicio de coctelería, el cual puede estar ubicado en el vestíbulo o sala de espera.
- 5) Los servicios sanitarios para público que tendrán una capacidad acorde con la del establecimiento contarán con agua caliente y fría en los lavabos, siendo estos y los demás artefactos y revestimientos de pisos y paredes de primera calidad.
- 6) Los ambientes de uso público estarán dotados de aire acondicionado frío-calor, por sistemas central o individual.
- 7) Tener teléfono en cabina acústicamente aislada, cuando el servicio se preste por el organismo competente en la localidad.
- 8) El personal de salón estará uniformado y correctamente vestido de acuerdo a la categoría del establecimiento. Contará con mozos y maitre.
- 9) Cubertería, vajilla y cristalería completa, uniforme y de primera calidad.
- 10) El mobiliario, las alfombras, tapicerías, lámparas y demás elementos utilizados en la decoración, serán de primera calidad y en armonía con la categoría del establecimiento.
- 11) Las sillas y mesas serán de primera calidad y uniformes, teniendo éstas últimas una superficie mínimas de 6400 cm² por comensal.
- 12) Mantelería de tela sin cubremantel, acorde con la categoría del establecimiento.
- 13) Deberá disponer del servicio de mesas auxiliares o gueridones, en relación de un 50 por ciento con las mesa para comensales que tenga el local.
- 14) La carta de platos ofrecerá una gran variedad de la cocina internacional y de la criolla típica y como mínimo tendrá la composición que se detalla en el Capítulo IV.
- 15) La carta de vinos contendrá marcas de prestigio.
- 16) Las cartas de platos y vinos serán de buen diseño y presentación y en cantidad suficiente para la capacidad del establecimiento en relación de una por cada cuatro comensales.

La cocina dispondrá de :

- 17) Jefe de brigada, jefe de partida, comises y/o ayudante de cocina, peones, todos los cuales estarán uniformados y correctamente vestidos debiendo brindar un servicio de carácter internacional.
- 18) Almacén y despensa.
- 19) Bodega.
- 20) Cámara frigorífica para pescados y carnes.
- 21) Hornos.
- 22) Batería de primera calidad.
- 23) Fregaderos independientes del lavado de comestibles.

Art. 12º- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en cinco tenedores, además de los indicados en el Artículo 7º, los siguientes:

- 1) Tener entrada para clientes independiente de la del servicio.
- 2) La superficie del salón comedor será proporcionada a la del establecimiento siendo su mínimo de 1.40 m². por comensal.
- 3) Tener vestíbulo o sala de espera, con una superficie mínima de 40 m². más 0.2m². por comensal a partir de los 100 comensales.
- 4) Tener bar o barra con servicio de coctelería.
- 5) Tener guardarropa con capacidad adecuada a la del establecimiento.
- 6) Los servicios sanitarios para público, que tendrán una capacidad acorde con las del establecimiento, deberán tener toilette y mesada de material de primera calidad al igual que el

revestimiento de pisos y paredes, con agua caliente y fría en el lavabo. Las puertas de acceso a los baños deberán estar fuera del salón comedor.

7) Los ambientes de uso público estarán dotados de aire acondicionado frío-calor central.

8) Tener teléfono en cabina acústica aislada, cuando el servicio se preste por el organismo competente en la localidad donde se encuentre ubicado el establecimiento.

9) Tener ascensor para el acceso exclusivo de público, cuando el establecimiento ocupe la segunda planta u otra superior del edificio.

10) El personal de salón estará uniformado y correctamente vestido de acuerdo a la categoría del establecimiento. Contará con mozos, maitres y comises. Parte de este personal debe dominar un idioma extranjero.

11) Cubertería, vajilla y cristalería completa uniforme y de gran calidad.

12) El mobiliario, las alfombras, tapicerías, lámparas y demás elementos utilizados en la decoración, serán de gran calidad y en armonía con la categoría del establecimiento.

13) Las sillas y mesas deberán ser de gran calidad y estilo uniforme teniendo éstas últimas una superficie mínima de 6.400 cm². por comensal.

14) Mantelería de tela de gran calidad, sin cubremantel, usando moletón en las mesas.

15) Debe disponer del servicio de tantas mesas auxiliares o gueridones como mesas para comensales tenga el local.

16) La carta de platos ofrecerá una gran variedad de la cocina internacional y de la criolla típica y como mínimo tendrá la composición que se detalla en el Capítulo IV artículo 16°, contará con mesas de fiambres y mesa rodante de postres.

17) La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

18) Las cartas de platos y vinos serán de buen diseño y presentación y en cantidad suficiente para la capacidad del establecimiento, en relación de una por cada cuatro comensales.

La cocina dispondrá de :

19) Brigadas completas (Jefes de partidas, cocineros, comises, ayudantes de cocina y peones, todos ellos uniformados y correctamente vestidos); brindando un servicio de categoría internacional.

20) Almacén y despensa.

21) Bodega con cámara frigorífica.

22) Cuarto frío con cámara para pescados y carnes.

23) Mesa caliente, hornos, gratinadores, parrillas o prusiana para pescado y carnes.

24) Batería de primera calidad.

25) Fregaderos, independiente del lavado de comestibles.

Art. 13°- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea homologado en el tipo Cafés, Categoría una taza o Bar y Confeitería, Categoría una copa además de los indicados en el Artículo 7°, los siguientes:

1) Salón comedor con dimensión adecuada para su correcto funcionamiento.

2) Servicios sanitarios para público con capacidad acorde a la del establecimiento.

3) Contar con calefacción y refrigeración.

4) Personal correctamente vestido.

5) Cubertería, vajilla y cristalería sencilla y en buen estado de conservación.

6) Mobiliario apropiado, acorde a la categoría.

Art. 14°- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea homologado en el tipo Cafés, Categoría dos tazas o Bar y Confeitería, Categoría dos copas, además de los indicados en el Artículo 7° los siguientes.

1) Tener entrada de clientes independiente de la del personal de servicio.

2) La superficie del salón comedor será proporcionada a la del establecimiento, siendo su mínimo de 0.50 m². por comensal.

3) Los servicios sanitarios para público, tendrán una capacidad acorde con la del establecimiento.

4) Tener calefacción y refrigeración por sistema central o individual.

5) Tener teléfono a disposición del público cuando el servicio se preste por el organismo competente en la localidad.

6) El personal de mostrador y salón estará correctamente vestido y será el indispensable para poder brindar un buen servicio.

7) Cubertería, vajilla y cristalería uniforme y de buena calidad.

8) El mobiliario, sillas, mesas - que tendrán una superficie mínima de 4.900 cm². por comensal - y la mantelería de tela, serán de buena calidad.

9) Servicio de Cafetería y Coctelería de buena calidad.

10) La repostería de fabricación propia o adquirida a terceros deberá ser de buena calidad.

11) Contar con carta de platos y bebidas.

12) El personal de cocina, en cantidad suficiente, estará correctamente vestido.

Art. 15°.- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea homologado en el tipo Cafés, Categoría tres tazas, o Bar y Confitería, Categoría tres copas, además de los indicados en el artículo 7°, los siguientes:

1) Tener entrada de clientes independiente de la del personal de servicio.

2) La superficie del salón comedor será proporcionada a la del establecimiento, siendo su mínimo de 0,75 m², por comensal.

3) Vestíbulo con guardarropa.

4) Los servicios sanitarios para público que tendrán una capacidad acorde con la del establecimiento, contarán con agua caliente y fría en los lavabos, siendo estos y los demás artefactos y revestimientos de pisos y paredes de primera calidad.

5) Tener calefacción y refrigeración por sistema central.

6) Tener teléfono a disposición del público cuando el servicio se presta por el organismo competente en la localidad.

7) El personal de mostrador y salón, que atienda directamente al público, estará uniformado y correctamente vestido. Todas las brigadas completas: mozo de mostrador cafetero, sandwichero, barman, cajero adicionista, maitre, mozos. Parte de este personal debe dominar un idioma extranjero.

8) Cubertería, vajilla y cristalería completa, uniforme y de primera calidad.

9) El mobiliario y demás elementos usados en la decoración serán de primera calidad y en armonía con la categoría del establecimiento.

10) Las sillas y mesas serán de primera calidad y uniformes, teniendo éstas últimas una superficie mínima de 6.400cm² por comensal.

11) Mantelería de tela, sin cubremantel, acorde con la categoría del establecimiento.

12) Servicio de cafetería y coctelería de primera calidad.

13) La repostería de fabricación propia o adquirida a terceros, deberá ser variada y de primera calidad.

14) Contar con carta de platos y bebidas de buen diseño y presentación, en relación de una por cada cuatro clientes. Ofrecerá una gran variedad y calidad.

15) Dispondrá la cocina, de un equipamiento de muy buena calidad y en cantidad suficiente para la prestación de todos los servicios necesarios de acuerdo a la categoría.

16) El personal interno estará uniformado de acuerdo a sus funciones, lavacopas, peón general.

CAPITULO IV:

DE LAS CARTAS Y MENUES

Art. 16°.- Los establecimientos confeccionarán sus cartas de comidas y/o vinos de acuerdo al tipo, modalidad o características de cada establecimiento pudiendo decidir el diseño formato y material que se crea conveniente en cada caso. Con respecto a la composición de la carta de platos la misma deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

a) Establecimientos de categoría 1 tenedor:

_ Fiambres y entradas, entre 3 y 6 variedades.

_ Sopas - cremas, un mínimo de 1 variedad.

_ Pastas, un mínimo de 2 variedades.

_ Verduras, huevos, arroces, pescados y aves, un mínimo de 3 variedades.

_ Carnes un mínimo de 2 variedades.

_ Frutas y quesos, un mínimo de 1 variedad.

b) Establecimientos de categoría 2 tenedores:

_ Fiambres y entradas, entre 4 y 7 variedades.

_ Sopas - cremas, un mínimo de 2 variedades.

_ Pastas, un mínimo de 3 variedades.

_ Verduras, huevos, arroces, pescados y aves un mínimo de 4 variedades.

_ Carnes, entre 2 y 4 variedades.

_ Frutas y quesos, un mínimo de 2 variedades.

_ Postres y helados, un mínimo de 2 variedades.

c) Establecimientos de categoría 3 tenedores:

- _ Fiambres y entradas, entre 5 y 8 variedades.
- _ Sopas - cremas, un mínimo de 2 variedades.
- _ Pastas, un mínimo de 3 variedades.
- _ Verduras, huevos, arroces, pescados, aves, un mínimo de 6 variedades.
- _ Carnes, entre 5 y 6 variedades.
- _ Frutas y quesos, un mínimo de 4 variedades.
- _ Postres y helados, entre 3 y 5 variedades.

d) Establecimientos de categoría 4 tenedores:

- _ Fiambres y entradas, entre 6 y 9 variedades.
- _ Sopas - cremas, un mínimo de 3 variedades.
- _ Pastas, un mínimo de 4 variedades.
- _ Verduras, huevos, arroces, un mínimo de 5 variedades.
- _ Pescados, un mínimo de 4 variedades.
- _ Aves, un mínimo de 5 variedades.
- _ Carnes, entre 7 y 8 variedades.
- _ Frutas y quesos, un mínimo de 5 variedades.
- _ Postres y helados, entre 5 y 7 variedades.

e) Establecimientos de categoría 5 tenedores:

- _ Fiambres y entradas, entre 10 y 14 variedades.
- _ Sopas - cremas, un mínimo de 4 variedades.
- _ Pastas, un mínimo de 5 variedades.
- _ Pescados y/o mariscos, un mínimo de 5 variedades.
- _ Verduras, huevos, arroces, un mínimo de 5 variedades.
- _ Aves, un mínimo de 6 variedades.
- _ Carnes, entre 9 y 10 variedades.
- _ Frutas y quesos, un mínimo de 4 variedades de cada uno.
- _ Postres y helados, entre 8 y 10 variedades.

Art. 17º.- Se entenderá por variedades aquellos platos de la carta que estén preparados en forma similar aunque se utilicen distintos alimentos.

Art. 18º.- La exigencia con respecto a las variedades mínimas en cada categoría podrá ser compensada en el caso de existir especialidades, entendiéndose por tales, aquellos tipos de comidas que requieren una mayor habilidad en la preparación, mayor tiempo, elementos más costosos y variados, y que sean platos que no se preparan usualmente en cualquier establecimiento.

Art. 19º.- Los establecimientos de categoría 1, 2 y 3 tenedores, que por modalidad de trabajo ofrezcan menú fijo, podrán reducir la composición de sus cartas.

Art. 20º.- Si el establecimiento se dedica a un tipo de comida en especial, las variedades y exigencias del menú, se tomarán en cuenta de acuerdo a esa modalidad de comida.

CAPITULO V:

DE LAS HABILITACIONES Y REGISTRO.

Art. 21º.- Los establecimientos comprendidos en la presente Reglamentación no podrán funcionar dentro del ámbito provincial, si no se hallan debidamente inscriptos en el Registro Provincial de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías y Establecimientos afines y homologados por la Autoridad de Aplicación.

Art. 22º.- Los interesados en obtener la homologación de sus establecimientos, deberán presentar por escrito a la Autoridad de Aplicación la correspondiente solicitud de inscripción y homologación.

Art. 23º.- Toda solicitud de inscripción y homologación de un establecimiento al ser presentada ante la Autoridad de Aplicación, deberá ser instrumentada mediante Declaración Jurada y estará acompañada de la siguiente documentación

- a) Nombre de la persona o razón social y su domicilio real y legal. Si es sociedad, carácter de la misma, copia legalizada del contrato social y contrato de arrendamiento o explotación si fueran inquilinos o concesionarios.
- b) Documentación técnica debidamente firmada por profesional competente, aprobada por autoridad oficial (municipal o provincial, según corresponda).
- c) Copias legalizadas del certificado de final de obras .
- d) Planos señalando ubicación del material contra incendio y de los sistemas de alarmas utilizados con autorización de la autoridad competente, cuando correspondiere.

e) Adjuntar, por lo menos, 4 fotografías del establecimiento (salón comedor, cocina, baños y fachada).

Art. 24°.- Una vez cumplimentados los requisitos exigidos en el artículo 23° para la inscripción y homologación, la Autoridad de Aplicación luego de efectuar la inspección correspondiente, por sí o a través de los Municipios, procederá a inscribirlos en el libro de registro que a tal efecto se lleve.

Art. 25°.- La homologación de los establecimientos y el otorgamiento del respectivo número de inscripción en el Libro de Registro, será establecido por la Autoridad de Aplicación, dentro de los treinta (30) días de cumplimentados los trámites y requisitos necesarios al efecto por parte del establecimiento solicitante, mediante Resolución que será comunicada a los interesados enviándose copia de la misma a la Dirección General de Rentas y Municipalidad del lugar.

Art. 26°.- Las Municipalidades extenderán las respectivas licencias comerciales de habilitación, con la constancia de inscripción y homologación otorgadas por la Autoridad de Aplicación.

Art. 27°.- En los establecimientos localizados fuera de la jurisdicción municipal corresponderá a la autoridad de Aplicación otorgar además del número de inscripción en el Registro y la homologación en el tipo y categoría la habilitación correspondiente.

Art. 28°.- Toda modificación que se introduzca en el edificio o en los servicios de los establecimientos homologados, deberá ser comunicada por escrito dentro de los diez (10) días mediante pieza certificada a la Autoridad de Aplicación, remitiendo copia de los planos e informes de las mejoras introducidas. En ambos casos solicitará la inspección para la homologación y recategorización si así correspondiere.

Art. 29°.- Los establecimientos que se encuentren funcionando con anterioridad a la sanción de la presente, serán inspeccionados por funcionarios de la Autoridad de Aplicación, a los fines de su clasificación , categorización e inscripción en el registro. Cuando el establecimiento se encontrare en el interior de la Provincia, la Autoridad de aplicación podrá recabar la información necesaria para su clasificación y categorización a través de los Municipios respectivos mediante formularios de Declaración Jurada que suscribirá el propietario, gerente o encargado del establecimiento.

Cumplimentado este formulario y remitido a la Autoridad de Aplicación, ésta procederá por sí o a través del Municipio a la inspección del establecimiento según en Art. 24°.

Art. 30°.- Los propietarios o responsables de establecimientos registrados y homologados no podrán disponer el cierre transitorio o temporario de los mismos sin recabar la correspondiente autorización de la Autoridad de Aplicación. Esta autorización se concederá por causas debidamente justificadas y comunicada con una antelación no menor de diez días. Todo cierre no autorizado será considerado como cierre definitivo.

Art. 31°.- Los responsables de los establecimientos registrados y homologados deberán comunicar a la Autoridad de Aplicación con quince (15) días de antelación el cierre definitivo del establecimiento, transferencia, venta o cesión del mismo.

Art.32°.- Todos los establecimientos registrados y homologados por la Autoridad de Aplicación, deberán exhibir en la entrada principal y como complemento del nombre del establecimiento, la categoría que le hubiere sido asignada.

Art.33°.- Ningún establecimiento registrado y homologado podrá usar denominación o indicativos distintos de los que le corresponden por su categoría, ni ostentar otros que los que le fueran señalados.

Art. 34°.- En las facturas, sobre y papelería en gral. como así también en toda publicidad o propaganda, de los establecimientos registrados y homologados, deberá indicarse en forma clara la categoría a la que pertenece, como así el número de registro que le hubiere sido asignado.

Art. 35°.- Si el recurrente considera que la categoría en que ha sido ubicado su establecimiento no es la que le corresponde interpondrá recurso por escrito ante la Autoridad de Aplicación dentro de los quince (15) días de notificado. La Autoridad de Aplicación, dará respuesta dentro de los treinta (30) días de la presentación del recurso, pudiendo requerir si lo considera conveniente la opinión de la Comisión de Asesoramiento de acuerdo a lo facultado por el Art. 73°.

CAPITULO VI: DE LAS TARIFAS

Art. 36°.- En todos los establecimientos comprendidos en la presente Reglamentación, con excepción de los categorizados como 4 y 5 tenedores; 3 tazas y 3 copas, deberá exhibirse a la vista del público y en lugar bien visible, la lista de precios, los platos y bebidas que componen sus cartas así como la de otros rubros tales como cubiertos o servicios complementarios que se presten.

Art. 37°.- En las cartas de platos y bebidas se consignará claramente y por separado los precios a que hace referencia el Artículo anterior.

Art. 38°.- El precio del cubierto comprende el servicio de mantel y servilletas de tela, así como la provisión de pan y manteca. No se admitirá diferencia de precio por servicios en mesa con mantel.

Art. 39°.- Cuando los servicios se presten en mesas instaladas en veredas, terrazas y/o glorietas, se admitirá recargo de hasta el 20 por ciento sobre los precios detallados en las listas, cartas y menús. Este recargo deberá consignarse en forma bien visible en la lista de precios, cartas y menús.

Art. 40°.- En el caso de que se preste servicio complementario de espectáculo y de recreación, podrá facturarse un recargo cuyo monto deberá consignarse en forma visible en las listas, cartas y menús.

Art. 41°.- También deberá consignarse en forma clara, la tarifa por menú fijo y turístico, si se prestare.

CAPITULO VII: DE LAS INSPECCIONES

Art.42°.- La Autoridad de Aplicación ejercerá funciones de inspección y contralor de los establecimientos comprendidos en la presente Reglamentación, pudiendo en caso necesario requerir la colaboración de la Policía de la zona. Cumplida la inspección se procederá a labrar un Acta por duplicado, consignando lo constatado en forma sumaria y lo manifestado por el inspeccionado, la que será firmada por el inspector actuante y el titular, administrador o persona a cuyo cargo se encuentre el establecimiento en el momento de la inspección. El duplicado será entregado al establecimiento. Estas funciones podrán ser delegadas en las autoridades municipales.

Art.43°- Los inspectores deben ir munidos al realizar sus inspecciones de: Actas de infracción, Cédulas para citaciones, de descargo, y el Carnet identificador provisto por la Autoridad de Aplicación.

Art.44°- En caso de constarse deficiencias o infracciones, se procederá en el mismo acto de la inspección a citar y emplazar al titular del establecimiento, para que dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, formule y ofrezca pruebas, dejándose constancia de ello en el Acta labrada.

Ofrecida ésta se podrá disponer la apertura a prueba de las actuaciones, fijando un plazo para producirla que no excederá a los veinte (20) días.

Producidas las pruebas, se dará vista al sumariado por cinco (5) días improrrogables para que efectúe el Descargo.

Art. 45°- en el caso de no comparecer el responsable dentro del término del emplazamiento efectuado para la presentación de pruebas se procederá de oficio según el informe del Inspector y Acta de infracción correspondiente.

Art.46°- Cuando el titular o encargado del establecimiento se negare a firmar el Acta se hará constar tal circunstancia en presencia de la autoridad policial o de dos testigos.

Art.47°- Si los inspectores son obstaculizados en su cometido o los responsables de cualquier establecimiento controlado por la Autoridad de Aplicación se valen de maniobras tendientes a hacer desaparecer pruebas o no facilitar como es debido la labor de los mismos, aquellos podrán labrar Acta de infracción.

Art.48°- Cuando las Municipalidades, en los casos que la Autoridad de Aplicación no les hubiera delegado las funciones de inspección y contralor, o las Reparticiones de la Provincia constatarán infracciones a las disposiciones del presente Reglamento, deberán remitir a la Autoridad de Aplicación el Acta de constatación dentro de los diez (10) días hábiles de labrada a los fines de su trámite.

CAPÍTULO VIII: DEL RÉGIMEN SANCIONATORIO

Art. 49°- La Autoridad de Aplicación será el Organismo en cargado de aplicar las sanciones que por el presente reglamento se establece.

Art. 50°- Las normas del presente Capítulo se aplicarán por el incumplimiento de las obligaciones que esta reglamentación fija para los Restaurantes, Cafés, Bares, Confeiterías y Establecimientos Afines.

Art. 51°- Las sanciones establecidas por esta reglamentación son :

- a) Apercibimiento.
- b) Multa.
- c) Inhabilitación.
- d) Revocación de autorización administrativa otorgada por la Autoridad de Aplicación.
- e) Clausura

Art.52°- La sanción de apercibimiento será aplicada mediante simple verificación de la infracción con audiencia del imputado.

Art. 53°- Las multas oscilarán entre diez (10) y cien (100) veces el monto diario del salario del personal de mozo, mínimo de convenio del establecimiento infractor, a la fecha de resolución de la sanción.

Art. 54°- Para la graduación de las multas se considerará la naturaleza y gravedad de la infracción, circunstancias agravantes y atenuantes y antecedentes de los establecimientos, de acuerdo a la escala que se detalla a continuación:

1) El incumplimiento de las obligaciones estipuladas en los Artículos que se detallan a continuación, serán penadas con multas equivalentes de 71 a 100 veces el monto diario del salario del personal de mozo, mínimo de convenio del establecimiento infractor, a la fecha de resolución de la sanción:

- a) Artículo 4°
- b) Artículo 21°
- c) Artículo 28°
- d) Artículo 32°

2) el incumplimiento de las obligaciones estipuladas en los Artículos que se detallan a continuación serán penadas con multas equivalentes a 41 a 70 veces el monto diario del salario del personal de mozo, mínimo de convenio del establecimiento infractor, a la fecha de resolución de la sanción:

- a) Artículo 7°
- b) Artículo 8°
- c) Artículo 9°
- d) Artículo 10
- e) Artículo 11°
- f) Artículo 12°
- g) Artículo 13°
- h) Artículo 14°
- i) Artículo 15°
- j) Artículo 16°
- k) Artículo 30°
- l) Artículo 31°

3) El incumplimiento de las obligaciones estipuladas en los Artículos que se detallan a continuación, serán penadas con multas equivalentes a 10 a 40 veces el monto diario del salario del personal de mozo, mínimo de convenio del establecimiento infractor a la fecha de resolución de la sanción:

- a) Artículo 33°
- b) Artículo 34°
- c) Artículo 36°
- d) Artículo 37°
- e) Artículo 38°
- f) Artículo 39°
- g) Artículo 40°
- h) Artículo 41°

Art. 55°- Las sanciones de inhabilitación, revocación y autorización administrativa otorgada por la Autoridad de Aplicación y Clausura, podrán aplicarse como principales o accesorias conjuntamente con la sanción de la multa.

Art.56°- Serán considerados reincidentes a los efectos de ésta Reglamentación, las personas o entidades que habiendo sido sancionadas por una falta, incurran en otra dentro del término de dos (2) años a contar desde la fecha en que quedo firme la resolución condenatoria anterior.

Art.57°- Las intimidaciones y sanciones deben ser cumplimentadas y acatadas de manera inmediata conforme la naturaleza de las mismas y de los hechos de que se tratan. La demora injustificada podrá dar lugar a recargos en las penalidades hasta la concurrencia del máximo establecido en el presente para cada especie de pena.

Art.58°- En caso de reincidencia y, cuando por Resolución condenatoria se hubiere impuesto una

multa la misma podrá ser incrementada hasta el doble pero sin exceder el máximo establecido en el Art.53° de la presente Reglamentación.

Art.59°- La acción y la pena se extinguen por el deceso del imputado o por la prescripción. la acción prescribe a los dos (2) años de cometida la falta. La pena prescribe el año de dictarse la Resolución definitiva. La prescripción de la acción y de la pena se interrumpe por una nueva falta o por la secuela del proceso.

Art. 60°- La acción puede ser promovida de oficio por la Autoridad de Aplicación o a pedido de parte o mediante formal denuncia ante la misma debidamente comprobada.

Art. 61°- La autoridad que compruebe un hecho contravencional, deberá disponer el cese inmediato de sus efectos adoptando las medidas pertinentes. En casos excepcionales y cuando no mediaren razones de interés público o de seguridad podrá condicionar el cumplimiento a plazo determinado. Los plazos se fijarán entre uno (1) y sesenta (60) días corridos, pudiendo ser prorrogados a juicio exclusivo de la Autoridad de Aplicación. Toda petición de prórroga deberá ser solicitada antes del vencimiento del plazo.

Art. 62°- Constatada la infracción y practicada la instrucción sumaria pertinente se remitirán las conclusiones dentro de los cinco (5) días de producirse las mismas a la Autoridad de Aplicación, quien dictará Resolución fundada correspondiente.

Art.63°- El acto administrativo sancionatorio dictado por la Autoridad de Aplicación podrá apelarse por el infractor directamente ante el Poder Ejecutivo. al respecto se observarán las normas de procedimientos administrativos dispuestas en la Ley N°7060/83.

CAPÍTULO IX: DISPOSICIONES ESPECIALES.

Art.64°- A efectos de lo dispuesto en el Capítulo V, fíjase un plazo de ciento ochenta (180) días a partir de la publicación de la presente Reglamentación para que los establecimientos en funcionamiento presenten la documentación necesaria para su registro y homologación.

Art.65°- La Autoridad de Aplicación determinará las tolerancias que se aceptarán con respecto a las exigencias mínimas establecidas en esta Reglamentación, para posibilitar la homologación de establecimientos ya construidos y habilitados a la fecha de su entrada en vigencia.

Art. 66°- Unicamente los establecimientos registrados y homologados conforme los requisitos exigidos la presente Reglamentación y aquellos que efectúen ampliaciones o refacciones destinados a proporcionarles las características propias de tales, podrán gozar de las franquicias impositivas, créditos y regímenes promocionales establecidos o por establecerse y figurar en la promoción publicitaria turística oficial.

Art.67°- Todo establecimiento en funcionamiento a la sanción de la presente Reglamentación, que al procederse a la clasificación no cumpliera con las condiciones mínimas exigidas para las categorías contempladas en la presente, será considerado por la Autoridad de Aplicación quien establecerá los plazos en que deberán llevarse a cabo las adecuaciones necesarias para su homologación y registro.

Art.68°.-La Autoridad de Aplicación fijará asimismo los plazos en que los establecimientos en funcionamiento a la fecha, podrán adecuar sus instalaciones y/o servicios para su registro y homologación.

Art. 69°.- Los períodos a que se hace referencia en los Artículos 67° y 68° no podrán exceder de los dos (2) años.

Art. 70°.- Queda prohibido el uso de las denominaciones estipuladas en el artículo 2° a todo establecimiento que no reúna las características exigidas por la presente Reglamentación, aún en consideración de las tolerancias a que se refiere el Artículo 65°.

Art. 71°.- Los establecimientos en funcionamiento o que se instalen en edificios o conjuntos de edificios de interés arquitectónico o histórico y que para el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos en el presente Reglamento deban efectuar modificaciones que impliquen cambios arquitectónicos en su fachada o estructura, podrán eximirse de aquellas disposiciones que en tal sentido los afecte, cuando así lo determine la Autoridad de Aplicación. En tal caso deberán reemplazarse dichas exigencias por aquellas de servicio que dicha Autoridad determine.

Art. 72°.- La Autoridad de Aplicación, para mejor desempeño de su misión, en lo que hace a una correcta aplicación del presente cuerpo de normas, podrá crear comisiones de Asesoramiento con participación de representantes de la entidad que nuclea a la gastronomía privada.

Art. 73°.- La Autoridad de Aplicación podrá convenir con las Municipalidades de la Provincia, normas de procedimiento para el mejor cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación.

Art. 74°.- Los establecimientos en funcionamiento cuyos equipamientos y/o servicios no le permitan su clasificación de acuerdo a las definiciones de la presente Reglamentación, podrán funcionar bajo la jurisdicción municipal quien reglamentará su actividad.

Art. 75°.- Todo establecimiento que a partir de la aprobación de la presente Reglamentación inicie sus actividades en la Provincia deberá ajustarse como mínimo a las exigencias establecidas en la misma. Aquel establecimiento que comience a funcionar en una edificación existente, que no haya sido concebida para dicha finalidad, podrá obtener de parte de la Autoridad de Aplicación su consideración en algunas de las excepciones que se determinen conforme el Artículo 65°.-