

PODER LEGISLATIVO



PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR
REPÚBLICA ARGENTINA

LEGISLADORES

Nº 175

PERÍODO LEGISLATIVO 2012

EXTRACTO BLOQUE P.J. PROYECTO DE LEY SOBRE REGLAMENTACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES, CAFÉS, BARES, CONFITERÍAS Y ESTABLECIMIENTOS AFINES.

Entró en la Sesión de: 17 MAYO 2012

Girado a la Comisión Nº: Sy1

Orden del día Nº: _____



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
PODER LEGISLATIVO
BLOQUE PARTIDO JUSTICIALISTA

571

PODER LEGISLATIVO
SECRETARIA LEGISLATIVA

16 MAY 2012

MESA DE ENTRADA
Nº 175 H6 16 COE FIRMA [Signature]

FOLIO
Nº 1/31
Secretaría Legislativa

"2012, en Memoria a los Héroes de Malvinas"

SEÑOR PRESIDENTE:

Las actividades hotelera y gastronómica son de las más importantes de la provincia, ya sea dentro del marco de la industria turística como así también para satisfacer las necesidades de los fueguinos. A su vez, la demanda de los clientes es cada vez más exigente en cuanto a la calidad y cantidad de servicios y es menester la clara identificación de las diferentes categorías de establecimientos para facilitar la libre elección de los consumidores conforme a sus necesidades.

Teniendo en cuenta que la actividad hotelera está regulada dentro del marco de la Ley Nacional de Hotelería N° 18.828/70 y su Decreto Reglamentario N° 1.818/76, los cuales no alcanzan la actividad de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías y establecimientos afines, se pretende crear un marco que los categorice y reglamente en la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur tendiente a jerarquizar y encuadrar dentro de los estándares internacionales las actividades mencionadas, toda vez que brinde a los empresarios del sector un instrumento que permita orientar su organización para hacerla más competitiva en servicio y calidad.

En la redacción de este proyecto se tuvieron en cuenta las sugerencias brindadas por los principales actores de la actividad, los antecedentes de legislaciones similares vigentes en otras provincias como así también la norma de estandarización del sistema de gestión de calidad y ambiente para restaurantes Iram Sector 42800 (www.iram.org.ar). Se tiene presente también, que algunos requisitos no podrán ser totalmente satisfechos en algunas zonas rurales de nuestra provincia, y por tal razón se ha dado la facultad a la Autoridad de Aplicación, para eximir del

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur. son y serán Argentinos"



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
PODER LEGISLATIVO
BLOQUE PARTIDO JUSTICIALISTA



“2012, en Memoria a los Héroes de Malvinas”

cumplimiento de algunos de ellos en función de la real factibilidad de su cumplimiento.

Se ha propuesto que la autoridad de aplicación sea el Instituto Fueguino de Turismo, por cuanto dentro de sus cometidos se encuentra el de generar las mejores condiciones operativas y de comercialización para el óptimo funcionamiento de los sectores que articulan la actividad turística (artículo 21, inciso b), de la Ley provincial 65).

Asimismo, en el caso de la Provincia de Entre Ríos la autoridad competente para el caso es también la cartera de turismo, y sobre todo, considerando que las normas IRAM Sector que han sido respetadas para la confección del presente, han sido iniciativa de la Secretaría de Turismo de la Nación.

Esperando el acompañamiento de nuestros pares, presentamos el proyecto de ley de Reglamentación y Categorización de Restaurantes, Cafés, Bares, Confiterías y Establecimientos Afines de la Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.

Néstor Eduardo BARRIENTOS
Legislador Provincial
Poder Legislativo

Marta Susana SIRACUSA
Legisladora Provincial
Poder Legislativo

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinos”



*LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE TIERRA DEL FUEGO,
ANTÁRTIDA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR
SANCIONA CON FUERZA DE LEY*

**REGLAMENTACIÓN Y CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES,
CAFES, BARES, CONFITERÍAS Y ESTABLECIMIENTOS AFINES**

CAPÍTULO I

TÍTULO 1 - ALCANCES Y AUTORIDAD DE APLICACIÓN

Artículo 1°- 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 cuya Autoridad es el Instituto Fueguino de Turismo.

TÍTULO 2 – CLASIFICACIONES

Artículo 2°- Los establecimientos referidos en el Artículo 1°, 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

“Las Islas Malvinas, Georgias v Sandwich del Sur. son v serán Argentinos”



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.

TÍTULO 3 – DEFINICIONES

Artículo 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 está 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

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinos”



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/o analcohólicas envasadas o al copeo y la preparación de sus combinaciones las que podrán ser acompañadas de algunos alimentos, tales como picadas, sándwiches y similares; 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.

CAPÍTULO II DE LOS SERVICIOS

Artículo 4°- 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, reguladas sus cantidades y funciones de acuerdo a la Reglamentación laboral vigente.

Artículo 5°- 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/o 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 lleven a cabo podrán ser coordinados con los Organismos Oficiales competentes o de la actividad privada específica.

Artículo 6°- A fin de garantizar el mantenimiento de las normas de higiene y salubridad vigentes la Autoridad de Aplicación solicitará al Ministerio de Trabajo de la Provincia, que efectúe las inspecciones y verificaciones correspondientes. Al efecto podrá coordinar con los organismos nacionales,

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



provinciales y municipales con incumbencia en la materia la fiscalización del cumplimiento de las normas específicas vigentes.

CAPÍTULO III DE LAS CLASIFICACIONES

Artículo 7°- Son requisitos mínimos para registrarse en cualquier tipo y categoría de las mencionadas en el Art. 2° 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 mínima de tres 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. La Autoridad de Aplicación fomentará la instalación de sanitarios independientes para el público infantil.
- 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, 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 capacidad y categoría del establecimiento. Se dispondrá un mínimo

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



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, ticket o el comprobante de venta que legalmente corresponda, en los que figuren los distintos conceptos con sus precios por separado en escritura legible para el cliente.
- 10- Contar con un libro de Reclamos, foliado y rubricado por la Autoridad de aplicación a disposición visible 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 treinta por ciento (30%) de la superficie ocupada por el 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- La instalación de maquinarias y útiles del establecimiento deberá reunir aquellas condiciones técnicas y de seguridad exigidas por los organismos competentes, evitándose que provoquen ruidos o vibraciones.
- 15- Deberá contar con instalaciones aptas para la eliminación de aguas servidas y residuos.
- 16- La superficie mínima de mesa para los establecimientos que presten servicios de comida deberá ser de 3.600 cm² por cubierto.

“Las Islas Malvinas, Georgias v Sandwich del Sur, son v serán Argentinos”



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

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

- 1- Contar con salón comedor, con superficie mínima de 0,75 m2 por cubierto.
- 2- Contar con servicios sanitarios para público con capacidad adecuada a la del establecimiento.
- 3- Contar con ambiente climatizado.
- 4- Contar con personal de cocina, de salón o de mostrador afectado a la atención del público con ropa en buen estado de conservación y adecuada a las circunstancias. Dichas funciones podrán ser cubiertas por sus dueños o familiares.
- 5- Disponer cubertería inoxidable, vajilla de losa o vidrio y cristalería sencilla y en buen estado de conservación.
- 6- Poseer mobiliario apropiado, mesas con una superficie mínima de 3.600 cm2 por comensal y servilletas de tela o papel.
- 7- Presentar una carta de platos que tendrá como mínimo la composición que se detalla en el Capítulo IV.

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

- 1- Contar con salón comedor cuya superficie será proporcional a la del establecimiento, siendo su mínimo de 0,85 m2 por cubierto.
- 2- Contar con servicios sanitarios para público acordes a la capacidad del establecimiento.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



- 3- Contar con ambiente climatizado por sistema central o individual.
- 4- Tener teléfono a disposición del público.
- 5- Contar con personal de salón o mostrador correctamente vestido.
- 6- Disponer cubertería inoxidable, vajilla de losa o vidrio y cristalería uniforme y sencilla en buen estado de conservación.
- 7- Contar con mobiliario apropiado, mesas con una superficie mínima de 3.600 cm² por comensal y mantelería con servilletas de tela o papel.
- 8- Presentar una carta de platos que tendrá como mínimo la composición que se detalla en el Capítulo IV.

La cocina dispondrá de:

- 1- Personal suficiente para poder prestar al público el servicio que caracteriza a esta categoría, el cual estará correctamente uniformado.
- 2- Despensa.
- 3- Heladera.
- 4- Batería de buena calidad.
- 5- Fregaderos.

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

- 1- Tener entrada para clientes independiente de la del personal de servicio.
- 2- Poseer salón comedor con superficie proporcional a la del establecimiento, siendo su mínimo de 1,00 m² por cubierto.
- 3- Contar con servicios sanitarios para el público con una capacidad acorde a la del establecimiento, los que deberán contar con agua caliente y fría en los lavabos.
- 4- Contar con ambiente climatizado por sistema central o individual.
- 5- Tener teléfono a disposición del público.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



- 6- Contar con personal de salón o mostrador correctamente uniformado.
- 7- Disponer cubertería inoxidable, vajilla de losa y cristalería uniforme y de buena calidad.
- 8- Contar con mobiliario, sillas, mesas y las servilletas y mantelería de tela, todos de buena calidad. Las mesas deberán tener una superficie mínima de 4.900 cm² por comensal.
- 9- Presentar una carta de platos, en cantidad suficiente y acorde a la capacidad del establecimiento, la que como mínimo tendrá la composición que se detalla en el Capítulo IV.

La cocina dispondrá de:

- 1- Personal idóneo y cubiertas las plazas más indispensables a los efectos de brindar un correcto servicio. El mismo estará correctamente uniformado.
- 2- Almacén, despensa y bodega.
- 3- Cámara frigorífica o heladera.
- 4- Batería de buena calidad.
- 5- Fregaderos.
- 6- Ventilación al exterior.

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

- 1- Tener entrada para clientes independiente de la del personal de servicio.
- 2- Poseer salón comedor cuya superficie será proporcional a la del establecimiento, siendo su mínimo de 1,20 m² por cubierto.
- 3- Contar con vestíbulo o sala de espera con guardarropa.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



- 4- Tener bar o barra con servicio de coctelería, el cual puede estar ubicado en el vestíbulo o sala de espera.
- 5- Contar con servicios sanitarios para público con una capacidad acorde con la del establecimiento, los que contarán con agua caliente y fría en los lavabos, siendo éstos y los demás artefactos y revestimientos de pisos y paredes de primera calidad.
- 6- Contar con ambiente climatizado por sistema central.
- 7- Tener teléfono en cabina acústicamente aislada.
- 8- Contar con personal de salón uniformado y correctamente vestido de acuerdo a la categoría del establecimiento. Contará con mozos y maitre.
- 9- Disponer cubertería, vajilla y cristalería completa, uniforme y de primera calidad.
- 10- Contar con mobiliario, alfombras, tapicerías, lámparas y demás elementos utilizados en la decoración, de primera calidad y en armonía con la categoría del establecimiento.
- 11- Utilizar sillas y mesas de primera calidad y uniformes, teniendo éstas últimas una superficie mínima de 6.400 cm² por comensal.
- 12- Utilizar servilletas y mantelería de tela sin cubremantel, acorde con la categoría del establecimiento.
- 13- Disponer del servicio de mesas auxiliares, en relación de un 50 por ciento con las mesas para comensales que tenga el local.
- 14- Presentar una carta de platos con 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- Presentar carta de vinos con marcas de prestigio.
- 16- Presentar cartas de platos y vinos de buen diseño y presentación y en cantidad suficiente para la capacidad del establecimiento en relación de una por cada cuatro comensales.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



La cocina dispondrá de:

- 1- Jefe de brigada, jefe de partida, comises y/o ayudantes de cocina y peones, todos los cuales estarán uniformados y correctamente vestidos debiendo brindar un servicio de carácter internacional.
- 2- Almacén y despensa.
- 3- Bodega.
- 4- Cámara frigorífica para pescados y carnes.
- 5- Hornos.
- 6- Batería de primera calidad.
- 7- Fregaderos independientes del lavado de comestibles.
- 8- Ventilación al exterior.

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

- 1- Tener entrada para clientes independiente de la del personal de servicio.
- 2- Poseer salón comedor cuya superficie será proporcional 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- Contar con servicios sanitarios para público, con una capacidad acorde con las del establecimiento, los que 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- Contar con ambiente climatizado por sistema central.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur. son y serán Argentinos”



- 8- Tener teléfono en cabina acústica aislada.
- 9- Tener ascensor para el acceso exclusivo de público, cuando el establecimiento ocupe la segunda planta u otra superior del edificio.
- 10- Contar con personal de salón uniformado y correctamente vestido de acuerdo a la categoría del establecimiento. Contará con mozos, maîtres y comises. Parte de este personal debe dominar un idioma extranjero.
- 11- Disponer cubertería, vajilla y cristalería completa uniforme y de gran calidad.
- 12- Poseer mobiliario, alfombras, tapicerías, lámparas y demás elementos utilizados en la decoración, de gran calidad y en armonía con la categoría del establecimiento.
- 13- Contar con sillas y mesas de gran calidad y estilo uniforme teniendo, éstas últimas, una superficie mínima de 6.400 cm² por comensal.
- 14- Utilizar servilletas y mantelería de tela de gran calidad, sin cubremantel, usando moietón en todas las mesas.
- 15- Disponer del servicio de tantas mesas auxiliares como mesas para comensales tenga el local.
- 16- Presentar una carta de platos con 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 además, con buffet frío a la vista y mesa rodante de postres.
- 17- Presentar una carta de vinos amplia y con marcas de reconocido prestigio.
- 18- Presentar las cartas de platos y de vinos con 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:

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinos”



- 1- Brigadas completas (Jefes de partidas, cocineros, comises, ayudantes de cocina y peones, todos ellos uniformados y correctamente vestidos); brindando un servicio de categoría internacional.
- 2- Almacén y despensa.
- 3- Bodega con cámara frigorífica.
- 4- Cuarto frío con cámara para pescados y carnes.
- 5- Mesa caliente, hornos, gratinadores, parrillas o prusiana para pescado y carnes.
- 6- Batería de primera calidad.
- 7- Fregaderos, independiente del lavado de comestibles.
- 8- Ventilación al exterior.

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

- 1- Poseer salón comedor con dimensión adecuada para su correcto funcionamiento.
- 2- Poseer servicios sanitarios para público con capacidad acorde a la del establecimiento.
- 3- Contar con ambiente climatizado.
- 4- Contar con personal correctamente vestido.
- 5- Disponer cubertería, vajilla y cristalería sencilla y en buen estado de conservación.
- 6- Contar con mobiliario apropiado, acorde a la categoría.

Artículo 14- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en el tipo Cafés de dos tazas o en el tipo Bar y Confitería de dos copas, además de los indicados en el Artículo 7°, los siguientes:

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



- 1- Poseer salón comedor cuya superficie será proporcional a la del establecimiento, siendo su mínimo de 0,50 m2 por comensal.
- 2- Poseer servicios sanitarios para público, con una capacidad acorde con la del establecimiento.
- 3- Contar con ambiente climatizado por sistema central o individual.
- 4- Tener teléfono a disposición del público.
- 5- Contar con personal de mostrador y salón correctamente vestido y en número indispensable para poder brindar un buen servicio.
- 6- Disponer cubertería, vajilla y cristalería uniforme y de buena calidad.
- 7- Contar con mobiliario, sillas, mesas y mantelería de tela, de buena calidad. Las mesas tendrán una superficie mínima de 4.900 cm2 por comensal.
- 8- Ofrecer servicio de Cafetería y Coctelería de buena calidad.
- 9- Ofrecer repostería de fabricación propia o adquirida a terceros, de buena calidad.
- 10- Contar con carta de platos y bebidas.
- 11- Contar con personal de cocina, en cantidad suficiente, y correctamente vestido.

Artículo 15- Son requisitos mínimos para que un establecimiento sea categorizado en el tipo Cafés de tres tazas o en el tipo Bar y Confitería de 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- Poseer salón comedor cuya superficie será proporcional a la del establecimiento, siendo su mínimo de 0.75 m2 por comensal.
- 3- Contar con vestíbulo con guardarropa.
- 4- Contar con servicios sanitarios para público con una capacidad acorde con la del establecimiento, los que contarán con agua caliente

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



- y fría en los lavabos, siendo éstos y los demás artefactos y revestimientos de pisos y paredes, de primera calidad.
- 5- Contar con ambiente climatizado por sistema central.
 - 6- Tener teléfono a disposición del público.
 - 7- Contar con personal de mostrador y salón, que atienda directamente al público, uniformado y correctamente vestido. Disponer de todas las brigadas completas: mozo de mostrador, cafetero, sandwichero, barman, cajero adicionista, maitre, mozos. Parte de este personal debe dominar un idioma extranjero.
 - 8- Disponer cubertería inoxidable, vajilla de losa y cristalería completa, uniforme y de primera calidad.
 - 9- Contar con mobiliario y demás elementos usados en la decoración, de primera calidad y en armonía con la categoría del establecimiento.
 - 10- Utilizar sillas y mesas de primera calidad y uniformes, teniendo estas últimas una superficie mínima de 6.400 cm² por comensal.
 - 11- Utilizar servilletas y mantelería de tela, sin cubremantel, acorde con la categoría del establecimiento.
 - 12- Ofrecer servicio de cafetería y coctelería de primera calidad.
 - 13- Ofrecer repostería de fabricación propia o adquirida a terceros, 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 de cocina con equipamiento de muy buena calidad y en cantidad suficiente para la prestación de todos los servicios necesarios de acuerdo a la categoría.
 - 16- Contará con personal interno uniformado de acuerdo a sus funciones, las cuales deberán ser completas para la correcta prestación del servicio acorde a la categoría del establecimiento.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



CAPÍTULO IV DE LAS CARTAS Y MENUS

Artículo 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 una 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 una variedad.
- Postres y helados, un mínimo de una 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.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



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 y 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.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur. son y serán Argentinos”



- Frutas y quesos, un mínimo de 4 variedades de cada uno.
- Postres y helados, entre 8 y 10 variedades.
- f) Obligaciones comunes a todas las categorías de establecimientos:
 - Deberán contar con preparaciones libres de sodio visiblemente indicadas; además, no podrán colocar sal sobre las mesas al alcance de los clientes en ninguna de sus presentaciones (saleros, sobres, etc.). En caso de ser requerida por los comensales, se le alcanzará y luego de su uso se la retirará de la mesa.
 - Deberán contar con preparaciones aptas para celíacos visiblemente indicadas, preferentemente enumerando los ingredientes utilizados en dichos platos.
 - Deberán contar con preparaciones aptas para diabéticos visiblemente indicadas.

En todos los casos referidos en este punto f, la obligatoriedad mínima consiste en dos variedades de entradas, fiambres o sopas - cremas, cuatro variedades de plato principal y dos variedades de frutas y quesos o postres y helados.

La Autoridad de Aplicación fomentará la incorporación de la oferta de menús infantiles saludables.

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

Artículo 18- 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.



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

Artículo 20- 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.

CAPÍTULO V DE LAS HABILITACIONES Y REGISTRO.

Artículo 21- 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 clasificados o categorizados por la Autoridad de Aplicación.

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

Artículo 23- Toda solicitud de inscripción y clasificación 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).

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



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

Artículo 24- Una vez cumplimentados los requisitos exigidos en el artículo 23° para la inscripción y clasificación, 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.

Artículo 25- La clasificación 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.

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

Artículo 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 clasificación en el tipo y categoría, la habilitación correspondiente.

Artículo 28- Toda modificación que se introduzca en el edificio o en los servicios de los establecimientos categorizados, 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 clasificación y recategorización si así correspondiere.

Artículo 29- Los establecimientos que se encuentren funcionando con anterioridad a la promulgación de la presente, serán inspeccionados por



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
PODER LEGISLATIVO
BLOQUE PARTIDO JUSTICIALISTA



“2012, en Memoria a los Héroes de Malvinas”

funcionarios de la Autoridad de Aplicación, a los fines de su clasificación e inscripción en el registro. Cuando el establecimiento se encontrare fuera de los ejidos urbanos, la Autoridad de aplicación podrá recabar la información necesaria para su clasificación mediante formularios de Declaración Jurada que suscribirá el propietario, gerente o encargado del establecimiento. Cumplimentado este formulario la Autoridad de Aplicación, procederá a la inspección del establecimiento según en Art. 24°.

Artículo 30- Los propietarios o responsables de establecimientos registrados y categorizados 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.

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

Artículo 32- Todos los establecimientos registrados y categorizados 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.

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

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

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



Artículo 35- Si el solicitante considera que la categoría en que ha sido ubicado su establecimiento no es la que le corresponde, podrá hacer uso de los recursos previstos en la ley de procedimiento administrativo de la provincia.

CAPÍTULO VI DE LAS TARIFAS

Artículo 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.

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

Artículo 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.

Artículo 39- En el caso de que se preste servicio complementario de espectáculo y de recreación, podrá cobrarse un recargo cuyo monto deberá consignarse en forma visible en las listas, cartas y menús.

Artículo 40- También deberá consignarse en forma clara, la tarifa por menú fijo y turístico, si se prestare.

CAPÍTULO VII DE LAS INSPECCIONES

Artículo 41 - La Autoridad de Aplicación ejercerá funciones de inspección y contralor de los establecimientos comprendidos en la presente

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
PODER LEGISLATIVO
BLOQUE PARTIDO JUSTICIALISTA



“2012, en Memoria a los Héroes de Malvinas”

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. 42 - Los inspectores deben realizar sus inspecciones munidos del Carnet identificatorio provisto por la Autoridad de Aplicación.

Artículo 43 - En caso de constatare deficiencias o infracciones, se procederá en el mismo acto de la inspección a citar y emplazar al titular del establecimiento, para que dentro de los cinco (5) días 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.

Artículo 44 - 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.

Artículo 45 - 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.

Artículo 46 - 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 dejando constancia de ello.

“Las Islas Malvinas, Georgias v Sandwich del Sur. son v serán Argentinos”



Art. 47°- 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 constataran 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

Artículo 48 - La Autoridad de Aplicación será el Organismo encargado de aplicar las sanciones que por el presente reglamento se establecen.

Artículo 49- 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.

Artículo 50 - 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.

Artículo 51 - La sanción de apercibimiento será aplicada mediante simple verificación de la infracción, previa audiencia con el titular del establecimiento.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



Artículo 52 - Las multas oscilarán entre diez (10) y cien (100) veces el monto diario del salario del personal que se desempeña como mozo de salón, según las escalas salariales vigentes aplicables al establecimiento infractor, a la fecha de la resolución que aplica la sanción.

Artículo 53 - 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 que se desempeña como mozo de salón, según las escalas salariales vigentes aplicables al establecimiento infractor, a la fecha de la resolución que aplica 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 que se desempeña como mozo de salón, según las escalas salariales vigentes aplicables al establecimiento infractor, a la fecha de la resolución que aplica la sanción:

- a) Artículo 7°.

“Las Islas Malvinas, Georgias v Sandwich del Sur, son v serán Argentinos”



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
PODER LEGISLATIVO
BLOQUE PARTIDO JUSTICIALISTA



"2012, en Memoria a los Héroes de Malvinas"

- 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 que se desempeña como mozo de salón, según las escalas salariales vigentes aplicables al establecimiento infractor, a la fecha de la resolución que aplica la sanción:

- a) Artículo 33°.
- b) Artículo 34°.
- c) Artículo 36°.
- d) Artículo 37°.

"Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas"



e) Artículo 38°.

f) Artículo 39°.

g) Artículo 40°.

Artículo 54 - 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.

Artículo 55 - Serán considerados reincidentes a los efectos de esta 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.

Artículo 56 - 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.

Artículo 57 - 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. 52° de la presente Reglamentación.

Artículo 58 - La acción sancionatoria 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 al año de quedar firme la resolución definitiva.

Artículo 59 - 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.

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



Artículo 60 - 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.

Artículo 61 - Constatada la infracción y practicada la instrucción sumarial pertinente se remitirán las conclusiones dentro de los cinco (5) días de producirse las mismas a la Autoridad de Aplicación, quien dictará la resolución fundada correspondiente.

Artículo 62 - El acto administrativo sancionatorio dictado por la Autoridad de Aplicación podrá ser objeto de recurso en los términos de la ley provincial 141.

CAPÍTULO IX DISPOSICIONES ESPECIALES.

Artículo 63 - A efectos de lo dispuesto en el Capítulo V, fijase 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 categorización.

Artículo 64 - La Autoridad de Aplicación determinará las tolerancias que se aceptarán con respecto a las exigencias mínimas establecidas en esta Reglamentación, para posibilitar la categorización o clasificación de establecimientos ya construidos y habilitados a la fecha de su entrada en vigencia. En el caso de establecimientos ubicados en zonas rurales se

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur, son y serán Argentinas”



tendrá especial consideración en función a la real factibilidad de dar cumplimiento a dichos requisitos.

Artículo 65 - Únicamente los establecimientos registrados y homologados conforme los requisitos exigidos por 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 que se establezcan y figurar en la promoción publicitaria turística oficial.

Artículo 66 - Todo establecimiento en funcionamiento a la fecha de la publicación de la presente Reglamentación, y que al procederse a la clasificación no cumpliere con las condiciones mínimas exigidas para las categorías contempladas en la presente, será analizado por la Autoridad de Aplicación, quien deberá establecer los plazos en los que deberán llevarse a cabo las adecuaciones necesaria para su homologación y registro.

Artículo 67 - 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.

Artículo 68 - Los períodos a que se hace referencia en los Artículos 66° y 67° no podrán exceder de los dos (2) años.

Artículo 69 - 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 64°.

Artículo 70 - 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 ser eximidos de aquellas disposiciones que en tal sentido los afecte, cuando así lo determine la

“Las Islas Malvinas, Georgias v Sandwich del Sur. son v serán Argentinos”



Provincia de Tierra del Fuego,
Antártida e Islas del Atlántico Sur
República Argentina
PODER LEGISLATIVO
BLOQUE PARTIDO JUSTICIALISTA



“2012, en Memoria a los Héroes de Malvinas”

Autoridad de Aplicación. En tal caso deberán reemplazarse dichas exigencias por aquellas de servicio que dicha Autoridad determine.

Artículo 71 - 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.

Artículo 72 - 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.

Artículo 73 - 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.

Artículo 74 - 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 presente. 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 64°.

Artículo 75 - De forma.

Néstor Eduardo BARRIENTOS
Legislador Provincial
Poder Legislativo

María Susana GIRACUSA
Legisladora Provincial
Poder Legislativo

“Las Islas Malvinas, Georgias y Sandwich del Sur. son y serán Argentinas”