



# *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, 19 de octubre de 2009.

EL CONCEJO DELIBERANTE SANCIONA LA SIGUIENTE

## O R D E N A N Z A

### TITULO I

**DE LA CLASIFICACION Y CATEGORIZACION DE CAFES/CONFITERIAS, BARES Y RESTAURANTES**

### CAPITULO 1

#### **DE LAS DISPOSICIONES PRELIMINARES**

**ARTÍCULO 1º- Objeto:** La presente ordenanza tiene por objeto establecer la clasificación, categorización y recategorización de cafés/confiterías, bares y restaurantes, en las zonas I y II previstas por la Ordenanza Impositiva Anual.

**ARTÍCULO 2º- Clasificación:** La clase se determina según la actividad principal que desarrolle el local comercial.

**ARTÍCULO 3º- Categorización:** Entiéndese por categoría a la modalidad en la prestación de servicios dentro de cada clase y a las condiciones generales y particulares de las instalaciones del local comercial.

**ARTÍCULO 4º- Pluralidad de Clases:** Las clases no son excluyentes entre si, puede un mismo local comercial estar clasificado en más de una clase y categoría, para lo cual deben cumplimentar las condiciones generales y particulares fijadas para cada clase y categoría.



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**ARTÍCULO 5º- Información:** Los locales deben tener en lugar visible de la puerta o vidriera un logo que identifique la clasificación y categorización que le corresponde, de acuerdo a las dimensiones, características y condiciones detalladas en el Anexo Gráfico I integrante de la presente.

**ARTÍCULO 6º- Publicidad:** Se debe consignar en la publicidad, libros, facturas y toda otra documentación o material de publicidad y propaganda la clase y categoría del establecimiento y la inscripción correspondiente.

### **CAPITULO 2**

#### **DE LA CLASIFICACION**

**ARTÍCULO 7º- Café/ Confitería:** Entiéndese por "café/confitería" al local comercial cuya actividad principal es el expendio de cafetería y refrigerios. Se permite en dichos establecimientos la venta de alimentos de panadería y afines.

**ARTÍCULO 8º- Bar:** Entiéndese por "bar" al local comercial cuya actividad principal es el expendio de bebidas alcohólicas o analcohólicas, envasadas o al copeo para su consumo en el local comercial.



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

Se permite en dichos negocios la preparación de combinaciones alcohólicas, analcóholicas y la venta de alimentos para acompañar a aquéllas.

**ARTÍCULO 9º- Restaurante:** Entiéndese por "restaurante" al local comercial cuya actividad principal es el expendio de comidas elaboradas in situ para consumo en el lugar.

### **CAPITULO 3**

#### **DE LA CATEGORIZACION**

**ARTÍCULO 10- Tazas:** Los cafés/confiterías por las condiciones de calidad de sus instalaciones, equipamientos y servicios, tienen asignada una categoría que corresponde a 2 y 1 taza.

**ARTÍCULO 11- Copas:** Los bares por las condiciones de calidad de sus instalaciones, equipamientos y servicios, tienen asignada una categoría que corresponde a 3 ,2 y 1 copa.

**ARTÍCULO 12- Tenedores:** Los Restaurantes por las condiciones de calidad de sus instalaciones, equipamientos y servicios tienen asignada una categoría que corresponde a 5, 4, 3 ,2 y 1 Tenedor.

### **CAPITULO 4**



# *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

DE LAS CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES

SECCION 1º

DE LOS CAFÉS/CONFITERIAS

**ARTÍCULO 13- Condiciones Generales:** Los cafés/confiterías de 2 tazas deben reunir las siguientes condiciones generales:

**inc.a)** las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

**inc.b)** el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

**inc.c)** disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

**inc.d)** tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo.

**ARTÍCULO 14- Condiciones Particulares:** Los cafés/confiterías de 2 tazas deben reunir las siguientes condiciones particulares:

**inc.a)** contar con una recepción donde se debe ubicar el servicio telefónico;

**inc.b)** el personal debe llevar uniforme;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**inc.c)** el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

**inc.d)** contar con conexión de internet inalámbrica y música funcional permanente;

**inc.e)** es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el café/confitería no se encuentre ubicado en planta baja;

**inc.f)** los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad;

**inc.g)** contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;

**inc.h)** contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;

**inc.i)** la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.60 metros cuadrados;

**inc.j)** el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.70 metros cuadrados por persona;

**inc.k)** contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos.-



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**ARTÍCULO 15- Condiciones Generales:** Los cafés/confiterías de 1 taza deben reunir las siguientes condiciones Generales:

**inc.a)** las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

**inc.b)** el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

**inc.c)** tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo;

**inc.d)** disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

**inc.e)** el personal debe llevar uniforme;

**inc.f)** el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

**inc.g)** es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el café/confitería no se encuentre ubicado en planta baja;

**inc.h)** los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad;

**inc.i)** contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**inc.j)** la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.50 metros cuadrados;

**inc.k)** el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.60 metros cuadrados por persona;

**inc.l)** contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos.

### **SECCION 2º**

#### **DE LOS BARES**

**ARTÍCULO 16– Condiciones Generales:** Los bares de 3 copas deben reunir las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

inc.c) disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

inc.d) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo.



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**ARTÍCULO 17- Condiciones Particulares:** Los bares de 3 copas deben reunir las siguientes condiciones particulares:

inc.a) contar con un ingreso principal y otro de servicio;

inc.b) contar con una recepción donde se debe ubicar el servicio telefónico;

inc.c) el personal debe llevar uniforme;

inc.d) el servicio de recepción debe ser atendido por personal bilingüe;

inc.e) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.f) contar por lo menos con un sommelier;

inc.g) contar con conexión de Internet inalámbrica y música funcional permanente;

inc.h) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el bar no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.i) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad y contar con servicios higiénicos independientes para el personal de servicio;

inc.j) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.k) contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.l) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.70 metros cuadrados;

inc.m) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.80 metros cuadrados por persona;

inc.n) la cocina debe tener un área equivalente al 15% (quince por ciento) de los ambientes que sirve;

inc.ñ) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con material que permita una rápida y fácil limpieza;

inc.o) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos;

inc.p) contar con jefe de cocina, jefe de comedor y personal calificado.

**ARTÍCULO 18– Condiciones Generales:** Los bares de 2 copas deben reunir las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.c) disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

inc.d) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo.

**ARTÍCULO 19- Condiciones Particulares:** Los bares de 2 copas deben reunir las siguientes condiciones particulares:

inc.a) el personal debe llevar uniforme;

inc.b) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.c) contar con un sommelier;

inc.d) contar con conexión de internet inalámbrica y música funcional permanente;

inc.e) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el bar no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.f) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad y contar con servicios higiénicos independientes para el personal de servicio;

inc.g) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.h) contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.i) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.80 metros cuadrados;

inc.j) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.70 metros cuadrados por persona;

inc.k) la cocina debe tener un área equivalente al 15% (quince por ciento) de los ambientes que sirve;

inc.l) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con material que permita una rápida y fácil limpieza;

inc.m) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos.

**ARTÍCULO 20– Condiciones Generales:** Los bares de 1 copa deben reunir como mínimo las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.c) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo;

inc.d) disponer de las condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

inc.e) el personal debe llevar uniforme;

inc.f) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.g) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el bar no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.h) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad;

inc.i) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.j) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.50 metros cuadrados;

inc.k) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.60 metros cuadrados por persona;

inc.l) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con material que permita una rápida y fácil limpieza;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.m) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos.

### SECCION 3º

#### DE LOS RESTAURANTES

**ARTÍCULO 21- Condiciones Generales:** Los Restaurantes de 5 tenedores, deben reunir como mínimo las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un excelente servicio y ser de calidad superior;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

inc.c) disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

inc.d) las mesas deben contar con manteles y servilletas de tela, debiendo cambiarse al momento de la partida de cada cliente;

inc.e) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo.-;

inc.f) tener una carta de platos suficientemente variada, con amplia oferta de especialidades culinarias;

inc.g) contar con una carta de licores y otra de vinos.



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**ARTÍCULO 22- Condiciones particulares:** Los Restaurantes de 5 tenedores, deben reunir como mínimo las siguientes condiciones particulares:

inc.a) contar con un ingreso principal y otro de servicio;

inc.b) tener una recepción donde se debe ubicar el servicio telefónico, servicios higiénicos y otras instalaciones de atención inicial de comensales;

inc.c) el personal debe llevar uniforme;

inc.d) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.e) contar por lo menos con un sommelier;

inc.f) contar con conexión de Internet inalámbrica y música funcional permanente;

inc.g) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el restaurante no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.h) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad y contar con servicios higiénicos independientes para el personal de servicio;

inc.i) contar con un estar de espera y bar, que debe tener como área mínima una superficie equivalente al 25% (veinticinco por



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

ciento) del área total del restaurante y ser independiente de los ambientes de éste;

inc.j) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.k) contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.l) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 1 metro cuadrado;

inc.m) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.90 metros cuadrados por persona;

inc.n) la vajilla debe ser de primera calidad con cubiertos en metal plateado y juegos de vasos y copas en vidrio tipo cristal;

inc.ñ) la cocina debe tener un área equivalente al 30% (treinta por ciento) de los ambientes de comedores que sirve;

inc.o) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con cerámico de primera calidad que permita una rápida y fácil limpieza;

inc.p) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos;

inc.q) los servicios de recepción y comedor deben ser atendidos por personal bilingüe;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.r) contar con un capitán de mozos por cada comedor;

inc.s) el Jefe de Cocina debe ser altamente calificado, debe contar con Subjefes de cocina caliente y fría asistidos por personal subalterno en proporción adecuada.-

**ARTÍCULO 23- Condiciones Generales:** Los Restaurantes de 4 tenedores deben reunir como mínimo las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un excelente servicio y ser de calidad superior;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

inc.c) disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

inc.d) las mesas deben contar con manteles y servilletas de tela debiendo cambiarse al momento de la partida de cada cliente;

inc.e) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo;

inc.f) tener una carta de platos suficientemente variada, con amplia oferta de especialidades culinarias;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.g) contar con una carta de licores y otra de vinos.

**ARTÍCULO 24- Condiciones particulares:** Los Restaurantes de 4 tenedores deben reunir como mínimo las siguientes condiciones particulares:

inc.a) contar con un ingreso principal y otro de servicio;

inc.b) tener una recepción donde se debe ubicar el servicio telefónico y otras instalaciones de atención inicial de comensales;

inc.c) el personal debe llevar uniforme;

inc.d) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.e) contar por lo menos con un sommelier;

inc.f) contar con conexión de internet inalámbrica y música funcional permanente;

inc.g) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el restaurante no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.h) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad y contar con servicios higiénicos independientes para el personal de servicio;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.i) contar con un estar de espera y bar, que debe tener como área mínima una superficie equivalente al 20% (veinte por ciento) del área total del restaurante y ser independiente de los ambientes de éste;

inc.j) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.k) contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.l) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.80 metros cuadrados;

inc.m) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.80 metros cuadrados por persona;

inc.n) la vajilla debe ser de buena calidad con cubiertos en metal plateado y juegos de vasos y copas en vidrio tipo cristal;

inc.ñ) la cocina debe tener un área equivalente al 25% (veinticinco por ciento) de los ambientes de comedores que sirve;

inc.o) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con cerámico de primera calidad que permita una rápida y fácil limpieza;

inc.p) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.q) los servicios de recepción y comedor deben ser atendidos por personal bilingüe;

inc.r) contar con un capitán de mozos por cada comedor;

inc.s) contar con jefe de cocina altamente calificado y personal subalterno.

**ARTÍCULO 25— Condiciones Generales:** Los Restaurantes de 3 tenedores deben reunir las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un muy buen servicio;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

inc.c) disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;

inc.d) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo.

**ARTÍCULO 26— Condiciones Particulares:** Los Restaurantes de 3 tenedores deben reunir como mínimo las siguientes condiciones particulares:



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

- inc.a) contar con un ingreso principal y otro de servicio;
- inc.b) contar con una recepción donde se debe ubicar el servicio telefónico;
- inc.c) el personal debe llevar uniforme;
- inc.d) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;
- inc.e) contar con conexión de Internet inalámbrica y música funcional permanente;
- inc.f) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el restaurante no se encuentre ubicado en planta baja;
- inc.g) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad y contar con servicios higiénicos independientes para el personal de servicio;
- inc.h) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;
- inc.i) contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;
- inc.j) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.70 metros cuadrados;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.k) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.70 metros cuadrados por persona;

inc.l) la cocina debe tener un área equivalente al 20% (veinte por ciento) de los ambientes de comedores que sirve;

inc.m) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con material que permita una rápida y fácil limpieza;

inc.n) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos;

inc.o) contar con jefe de cocina, jefe de comedor y personal calificado.

**ARTÍCULO 27- Condiciones Generales:** Los Restaurantes de 2 tenedores deben reunir como mínimo las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones, acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

inc.b) el salón debe estar convenientemente iluminado, debiendo evitarse luces que modifiquen sensiblemente los colores;

inc.c) disponer de condiciones adecuadas de acceso y señalización en todo el local comercial;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.d) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo.-

**ARTÍCULO 28- Condiciones Particulares:** Los Restaurantes de 2 tenedores deben reunir como mínimo las siguientes condiciones particulares:

inc.a) contar con un ingreso principal;

inc.b) contar con una recepción donde se debe ubicar el servicio telefónico;

inc.c) el personal debe llevar uniforme;

inc.d) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.e) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el restaurante no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.f) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad;

inc.g) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.h) contar con acondicionador de aire en todas las instalaciones del establecimiento;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.i) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.60 metros cuadrados;

inc.j) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.70 metros cuadrados por persona;

inc.k) la cocina debe tener un área equivalente al 15% (quince por ciento) de los ambientes de comedores que sirve;

inc.l) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con material que permita una rápida y fácil limpieza;

inc.m) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos;

inc.n) contar con jefe de cocina y personal calificado.

**ARTÍCULO 29– Condiciones Generales:** Los Restaurantes de 1 tenedor deben reunir como mínimo las siguientes condiciones generales:

inc.a) las instalaciones y acabados de todos los ambientes de uso general, mobiliarios, elementos decorativos y menaje a utilizar, deben estar en condiciones para prestar un buen servicio;

inc.b) tener en lugar visible de la carta la inscripción de clasificación y categorización otorgada por la autoridad competente y la fecha en la que se obtuvo;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.c) disponer de las condiciones adecuadas de acceso, iluminación y señalización en todo el local comercial;

inc.d) el personal debe llevar uniforme;

inc.e) el personal debe contar con información turística de la Ciudad;

inc.f) es obligatorio el uso de ascensores en los casos en que el restaurante no se encuentre ubicado en planta baja;

inc.g) los servicios higiénicos generales deben ser independientes para damas y caballeros, tener inodoros, urinarios y lavatorios, que deben ser accesibles para personas con discapacidad;

inc.h) contar con equipo de ventilación adecuado en todas las instalaciones del establecimiento;

inc.i) la distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional permitiendo adecuada circulación de personas, las mesas deben estar separadas una de otra por un espacio mínimo de 0.50 metros cuadrados;

inc.j) el espacio ocupacional individual mínimo debe ser de 0.60 metros cuadrados por persona;

inc.k) la cocina debe tener un área equivalente al 15% (quince por ciento) de los ambientes de comedores que sirve;

inc.l) los muros, pisos y techos de la cocina deben estar revestidos con material que permita una rápida y fácil limpieza;



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

inc.m) contar con todas las condiciones de higiene y seguridad para la elaboración y preparación de alimentos.

### SECCION 4º

#### DE LOS RESTAURANTES TURISTICOS

**ARTÍCULO 30- Condiciones:** Los restaurantes que se encuentren inscriptos, como mínimo, en la categoría de tres tenedores, podrán ser calificados además como turísticos, cuando se den como mínimo tres de las siguientes condiciones:

inc.a) se ubiquen en inmuebles declarados monumentos históricos o de interés municipal, o que constituyan un atractivo turístico por su diseño arquitectónico distintivo;

inc.b) se dediquen predominantemente a la explotación de recursos gastronómicos de esta región del país;

inc.c) ofrezcan espectáculos de danza y música folclórica o de tango, que constituyan un atractivo para el turismo;

inc.d) utilicen para la construcción del local comercial, más del 50% (cincuenta por ciento) de materiales de la zona y que tomen técnicas de construcción autóctonas;

inc.e) personal uniformado en su totalidad con trajes típicos de esta región del país.

**ARTÍCULO 31- Beneficios:** Los restaurantes turísticos gozan de los siguientes beneficios:



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

a) créditos y regímenes promocionales establecidos o por establecerse en el ámbito del Municipio de San Fernando del Valle de Catamarca.

b) figurar en la promoción publicitaria turística oficial del Municipio.-

### TITULO II

#### DE LAS DISPOSICIONES ORGANICAS

#### Y PROCEDIMENTALES

#### CAPITULO 1

#### DE LAS DISPOSICIONES ORGANICAS

**ARTÍCULO 32- Autoridad de Aplicación:** Es autoridad de aplicación de la presente ordenanza, la Administración de Turismo Municipal y el área que esta designe.

**ARTÍCULO 33- Órgano de Clasificación y categorización:** El Órgano de Clasificación y Categorización debe estar compuesto por dos representantes de la Unión de Trabajadores Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina (UTHGRA), dos representantes de la Cámara de Turismo de la Provincia y tres de la Administración de Turismo Municipal.-

**ARTÍCULO 34- Registro:** Créase el Registro Municipal de café/confitería, bares y restaurantes, dependiente de la Administración de Turismo Municipal, en el que debe inscribirse el certificado otorgado a los establecimientos comerciales que se



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

encuentren clasificados y categorizados por el órgano de clasificación y categorización.-

**ARTÍCULO 35- Implementación:** El Departamento Ejecutivo Municipal debe implementar el procedimiento previsto en ésta ordenanza, dentro de los 90 días de sancionada la presente.

### **SECCION 1º**

#### **DE LAS ATRIBUCIONES DE LA AUTORIDAD DE APLICACION**

**ARTÍCULO 36-** La autoridad de aplicación, tiene como mínimo las siguientes atribuciones:

inc.a) de oficio, a pedido de parte interesada o de terceros, efectuar las visitas de supervisión que considere necesarias para verificar el cumplimiento de las condiciones particulares y generales;

inc.b) coordinar con los organismos nacionales, provinciales, y municipales con incumbencia en la materia, la fiscalización del mantenimiento de las normas de higiene y salubridad;

inc.c) coordinar con los organismos nacionales, provinciales y municipales, públicos o privados, jornadas de capacitación destinadas a mantener o mejorar las categorías certificadas;

inc.d) coordinar con los organismos nacionales, provinciales y municipales, públicos o privados, jornadas de capacitación destinadas al personal de los café/confitería, bar y restaurante;

### **CAPITULO 2**

#### **DE LAS DISPOSICIONES PROCEDIMENTALES**



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

**ARTÍCULO 37– Solicitud de Categorización:** Los titulares de cafés/confiterías, bares o restaurantes deben solicitar a la autoridad de aplicación el certificado de clasificación y categorización.

**ARTÍCULO 38– Legajo:** A los fines de la obtención del certificado de clasificación y categorización, el peticionante debe acreditar el cumplimiento de las condiciones generales y particulares de la categoría por la que solicita el certificado mediante la presentación de un legajo respaldatorio que tiene el carácter de declaración jurada.

**ARTÍCULO 39– Fijación de Audiencia:** Una vez presentado el legajo, la autoridad de aplicación debe fijar audiencia con el órgano de clasificación y categorización, en un plazo que no exceda los quince días desde la fecha de solicitud.

**ARTÍCULO 40– Verificación:** En la audiencia se debe verificar el cumplimiento de las condiciones generales y particulares, en caso que la autoridad de aplicación verifique que algunas de las condiciones generales o particulares no esté debidamente cumplimentada, debe otorgar un plazo de cinco días a los fines de subsanar la observación, bajo pena de tener por desistida por la petición.



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

Si la autoridad de aplicación no hiciere observación alguna o subsanada la realizada, en el mismo acto debe fijar la fecha de visita de inspección.

**ARTÍCULO 41- Visita de Inspección:** En la visita de inspección se debe verificar in situ el cumplimiento de las condiciones generales y particulares correspondientes a la clase y categoría solicitada.

Si la visita de inspección arroja un resultado positivo, la Autoridad de Aplicación debe emitir el certificado de clasificación y categorización que tendrá una validez de dos años desde la fecha de su otorgamiento y en el mismo acto ordenar la inscripción en el registro.

Si la visita de inspección arroja un resultado negativo, la Autoridad de Aplicación debe otorgar por escrito el plazo de cinco días para dar cumplimiento a la observación, bajo pena de tener por decaída la petición.

**ARTÍCULO 42- Recursos:** Los recursos se rigen de acuerdo a lo previsto por el Código Tributario Municipal.

**ARTÍCULO 43- Recategorización:** El titular de café/confiterías, bar o restaurante debe, bajo pena de caducidad, solicitar a la autoridad de aplicación la re categorización en forma bianual, sin perjuicio de las facultades de contralor previstas en el artículo 36 inc. a).

### TITULO III

#### DE LAS DISPOSICIONES FINALES

*Sin Leyes no hay Patria...*  
F.M.E. - 09/07/1853 - Ord. N° 4223/07



# *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

## CAPITULO 1

### DE LAS DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**ARTÍCULO 44- Locales en Funcionamiento:** Los cafés/confiterías, bares y restaurantes que estén en funcionamiento y cuenten con habilitación de comercios, industrias y actividades de servicios, bajo pena la aplicación de las previsiones Art. 112 de Código Tributario Municipal, tienen un plazo de dos años, contados a partir de la vigencia de la presente ordenanza, para solicitar la clasificación y categorización correspondiente de acuerdo a lo previsto en el Capítulo 2.

## CAPITULO 2

### DE LAS DISPOSICIONES MODIFICATORIAS

**ARTÍCULO 45- Requisito para Habilitación Municipal:** Modificase el artículo 111 del Código Tributario Municipal el que queda redactado de la siguiente manera:

"ARTICULO 111.- La habilitación para la actividad comercial, industrial y de servicios, estará sometida al cumplimiento de los siguientes requisitos:

- 1) Poseer carnet sanitario, expedido por autoridad competente;
- 2) Encontrarse habilitado por la Dirección Provincial de Bromatológica y Bromatología Municipal;
- 3) Contar con informe favorable de la Dirección de Obras Públicas Municipal, en cuanto al espacio físico destinado a la actividad a desarrollar (estructura edilicia, ubicación, etcétera);



## *Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca*

- 4) Encontrarse inscripto en la Administración General de Rentas como contribuyente del Impuesto sobre los Ingresos Brutos y en la Dirección Provincial de Comercio;
- 5) Empadronamiento en la Contribución de Inspección a Comercios, Industrias y Actividades Civiles;
- 6) Certificado de clasificación y categorización."

**ARTICULO 46.-** Comuníquese a Intendencia, insértese en los Registros Oficiales del Departamento Ejecutivo y Concejo Deliberante, publíquese y ARCHIVESE.

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Deliberante de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, a los veintinueve días del mes de octubre del año dos mil nueve.

**ORDENANZA N° 4675/09**

Expte C.D N° 0729-D-08.

FDO: Dr. SIMON ARTURO HERNANDEZ  
PRESIDENTE DEL CONCEJO DELIBERANTE DE  
SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA  
Ab. CAROLINA P. VEGA  
SECRETARIA PARLAMENTARIA

## ANEXO GRAFICO I

Para la propuesta que aquí se presenta se tuvo en cuenta el diseño previsto para la Bandera de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca; la necesidad de utilizar el mismo diseño, responde a que la bandera es reconocible, pregnante y con un alto contenido de visibilidad e identificación de nuestra querida Ciudad.

**DIMENSIONES:** cada logo debe tener la medida de 15 cm de alto x 20 cm de ancho.

**CARACTERISTICAS:** cada logo debe estar impreso en material autoadhesivo.

**CONDICIONES:** cada logo debe estar ubicado en la/s puerta/s de ingreso y egreso del local comercial, carta de platos, carta de bebidas, material de publicidad y propaganda y toda otra documentación que tenga el mismo fin.

**DISEÑO:** cada logo debe respetar inexorablemente el diseño establecido en el presente anexo grafico.

**COLORIMETRIA:** para los colores de cada logo se debe respetar la colorimetría establecida por el Anexo I de la Ordenanza 3916/05.



ANEXO GRAFICO I - CAFES/CONFITERIAS



1 Taza



2 Tazas



ANEXO GRAFICO I - BARES



1 Copa



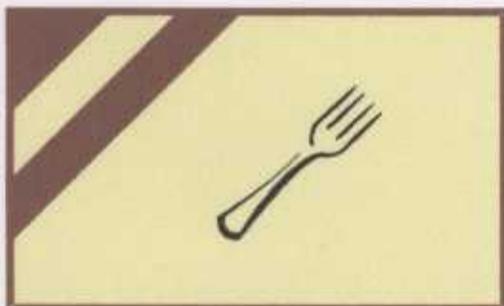
2 Copas



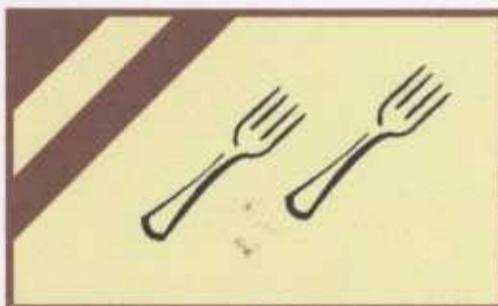
3 Copas



ANEXO GRAFICO I - RESTAURANTES



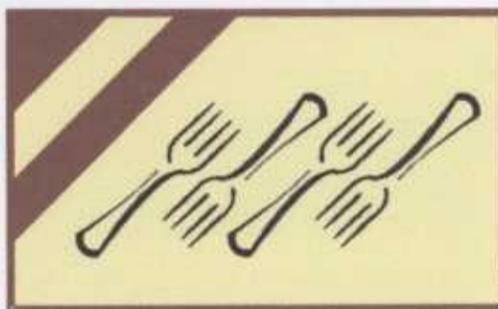
1 Tenedor



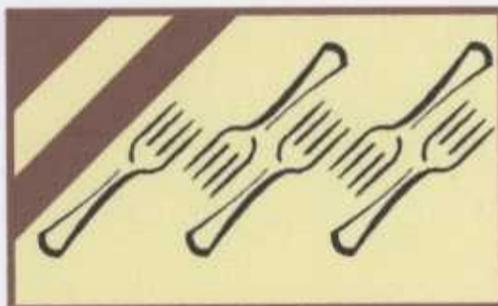
2 Tenedores



3 Tenedores



4 Tenedores



5 Tenedores

ANEXO II

Clases	Categorías	Escala
Café/Confite ría	1 Taza	10 unidades de valor
	2 Tazas	20 unidades de valor
Bar	1 Copa	10 unidades de valor
	2 Copas	20 unidades de valor
	3 Copas	30 unidades de valor
Restaurante	1 Tenedor	10 unidades de valor
	2 Tenedores	20 unidades de valor
	3 Tenedores	30 unidades de valor
	4 Tenedores	50 unidades de valor
	5 Tenedores	60 unidades de valor
	Restaurante Turístico	40 unidades de valor

**CLASIFICACION Y CATEGORIZACION DE CAFES/CONFITERIAS, BARES  
Y RESTAURANTES**

**TITULO I:** DE LA CLASIFICACION Y CATEGORIZACION DE CAFES/CONFITERIAS,  
BARES Y RESTAURANTES

**CAPITULO 1:** DE LAS DISPOSICIONES PRELIMINARES

**CAPITULO 2:** DE LA CLASIFICACION

**CAPITULO 2:** DE LA CATEGORIZACION

**CAPITULO 4:** DE LAS CONDICIONES GENERALES Y PARTICULARES

**SECCION 1°:** DE LOS CAFES/CONFITERIAS

**SECCION 2°:** DE LOS BARES

**SECCION 3°:** DE LOS RESTAURANTES

**SECCION 4°:** DE LOS RESTAURANTES TURISTICOS

**TITULO II:** DE LAS DISPOSICIONES ORGANICAS Y PROCEDIMENTALES

**CAPITULO 1:** DE LAS DISPOSICIONES ORGANICAS

**SECCION 1°:** DE LAS ATRIBUCIONES DE LA AUTORIDAD DE APLICACIÓN

**CAPITULO 2:** DE LAS DISPOSICIONES PROCEDIMENTALES

**TITULO III:** DE LAS DISPOSICIONES FINALES

**CAPITULO 1:** DE LAS DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**CAPITULO 2:** DE LAS DISPOSICIONES MODIFICATORIAS