



Honorable Concejo Deliberante
Tupungato-Mendoza

MUNICIPALIDAD DE TUPUNGATO
MESA DE ENTRADAS

Presentador: 16 / 10 / 2012

Hora: 09:28 Expte. N°

Facilito de fs. con

Adjunta

Recibido por

ORDENANZA N° 50/2012

VISTO:

La nota recibida por parte del Director Adjunto de Turismo, Sr. Juan José Jiménez, solicitando se reglamente la actividad turística de las bodegas que realizan visitas guiadas y;

CONSIDERANDO:

Que desde la integración de Mendoza a las Grandes Capitales Mundiales del Vino, se busca la estandarización de la calidad enoturística en la atención de los visitantes provenientes de destinos nacionales e internacionales.

Que tenemos la obligación de crear una imagen auténtica y representativa de Mendoza como Octava Capital Mundial del Vino.

Que se deben establecer normas generales y homogéneas que regulen la actividad enoturística ofrecida por las bodegas, con el fin de determinar parámetros de calidad del servicio turístico.

Que se debe evaluar cada establecimiento según los servicios turísticos que ofrece.

Que es necesario identificar con un logo especial las bodegas habilitadas al turismo.

Por ello y en uso de sus facultades

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE TUPUNGATO

ORDENA

NORMAS REQUERIDAS PARA LA HABILITACIÓN ENOTURÍSTICA

ARTÍCULO 1): Estándar mínimo de calidad del Servicio Turístico:

Para lograr una homogenización de la calidad del servicio turístico dentro de las bodegas del Departamento, se establecen normas mínimas de prestación con el fin de crear una imagen favorable y atractiva para el mundo vitivinícola. Se entiende necesario para el otorgamiento de la Habilitación Enoturística, la presencia de personal capacitado para otorgar información vitivinícola sobre la bodega y aspectos culturales, una visita mínima de veinte minutos, un máximo de treinta personas por visita, atención formal y estructura adecuada.

ARTÍCULO 2): Condiciones físicas competentes del establecimiento para la recepción de turistas:

Para efectivizar la calidad del servicio turístico es necesario el cumplimiento de las siguientes normas:

- 1- Limpieza general del establecimiento.
- 2- Presencia de baños sanitarios para el uso de los turistas diferenciados por sexo.
- 3- Señalización del circuito turístico. Indicar cuando la misma sea en más de un idioma.
- 4- Estacionamiento privado para una capacidad mínima de vehículos en correlación a la cantidad de turistas que recibe.

ARTÍCULO 3): Cláusulas obligatorias para la Habilitación Enoturística:

Para constancia de la realización de los controles necesarios de infraestructura se requiere la siguiente documentación:

- 1- Habilitación Municipal.
- 2- Seguro por accidentes (responsabilidad civil) y emergencias médicas.

ARTÍCULO 4): Descripción de las actividades turísticas:

Se solicita información sobre las siguientes actividades que se realizan en la bodega:

- 1- Plan anual que indique los días y horarios de visita.
- 2- Si la misma se efectúa por reserva previa y por disposición de cupos diarios.
- 3- Exhibición de lista de precios de todos los productos que la bodega tenga a la venta.
- 4- Duración estimada de la visita.

ARTÍCULO 5): Detalle sobre información referente a la actividad enoturística, sus características y personal:

Para lograr un homogéneo y eficiente estándar de calidad enoturística es necesario que las bodegas se comprometan a informar lo siguiente:

- 1- Datos del personal idóneo para visitas guiadas o de la empresa de tercerización del servicio turístico.
- 2- Capacidad de la bodega para recibir contingentes.
- 3- Información detallada de los servicios que brinda y eventos en los que participa o realiza: degustaciones, recorrido de los viñedos, espacios para museo, biblioteca, salas de arte, espectáculos artísticos, entre otros.
- 4- Detalle sobre instalaciones dentro de la bodega que pertenezca a la categoría de servicio gastronómico.
- 5- Habilitación gastronómica municipal.
- 6- Informe acerca de servicios ofrecidos para personas con capacidades especiales tales como lengua de señas, baños especiales, entre otros.
- 7- Especificar idiomas en los cuales se realizan las visitas y la atención al turista.
- 8- Presencia de libro de reclamos y sugerencias.
- 9- Detallar si el lugar tiene tradición histórica patrimonial.

ARTÍCULO 6): Capacitaciones:

Se le solicita a la bodega una nota firmada por el enólogo o gerente que certifique que el personal de turismo se encuentra capacitado en lo referente a vitivinicultura y atención al público. Se le solicita en caso que el área de turismo de la bodega posea un plan de capacitación anual para su personal que sea entregado en la Dirección de Turismo de Tupungato

ARTÍCULO 7): Entrega de oblea:

Todas aquellas bodegas que cumplan los requisitos detallados anteriormente y hayan sido aprobadas por la Dirección de Turismo de Tupungato, se les entregará una oblea con el logo de habilitada para su identificación.

ARTÍCULO 8): Del Plazo:

La presente Ordenanza comenzará a regir a partir del 01 de enero de 2.013, para lo cual la Dirección de Turismo de Tupungato deberá comunicar y explicar en tiempo y forma los alcances de la misma a todas las bodegas del Departamento, y coordinar los trámites e inspecciones tendientes a la Habilitación Enoturística de las bodegas que lo soliciten.

ARTÍCULO 9): Comuníquese, publíquese, cúmplase y dese al Libro de Ordenanzas, insértese en el Digesto del H.C.D. y archívese.

Dada en la Sala de Sesiones, a los once días del mes de octubre de dos mil doce.


MARCELA G. BIGLOTTI
SECRETARIA H.C.D.
TUPUNGATO


HONORABLE CONCEJO
DELIBERANTE - TUPUNGATO


NELLY VELARDE
PRESIDENTE
H.C.D. TUPUNGATO

