

Reglamento de adhesión al Programa “Tucumán en tu Mesa”

1.- Objeto: El presente Programa tiene por objeto promover el desarrollo del turismo gastronómico en la provincia, mediante la implementación de acciones estratégicas que motiven el consumo de platos elaborados con productos tucumanos y recetas que forman parte del patrimonio cultural intangible de nuestra provincia. Para alcanzar este objetivo, el Programa establece directrices para el aprovechamiento de la producción agropecuaria y agroindustrial local, promoviendo así una mayor integración de los productos regionales en la oferta gastronómica.

Se busca fortalecer la identidad culinaria de Tucumán, atraer a turistas interesados en experiencias gastronómicas auténticas y contribuir al desarrollo económico y social de la provincia, mediante el impulso del sector gastronómico local.

2.-Definiciones: A los fines de esta reglamentación se entienden como:

Servicio Turístico Gastronómico: Conjunto de actividades y ofertas que abarcan la preparación, presentación y consumo de alimentos y bebidas en el ámbito turístico. Este concepto incluye la creación y diseño de platillos y recetas, así como la experiencia general de los comensales, que abarca desde la atención y el ambiente en los establecimientos hasta la oferta culinaria específica para atraer y satisfacer a los turistas.

Platillos regionales: Son aquellos Productos Turísticos cuya preparaciones culinarias que reflejan las tradiciones, ingredientes y técnicas de cocina típicas de la provincia de Tucumán.

Menú Turista: Es una oferta gastronómica especialmente diseñada para atraer y satisfacer a los turistas. Este tipo de menú suele presentar una selección de platillos representativos de la cocina local o regional, con el objetivo de ofrecer a los visitantes una experiencia culinaria auténtica y característica del destino.

Menú Diario: Es una oferta gastronómica que se presenta a los clientes de manera regular, con platos que varían día a día o semana a semana, dependiendo del establecimiento.

3.- Adhesiones: Toda persona humana o jurídica podrá adherirse al Programa si cumple los siguientes requisitos:

1. Ofrece en la carta al menos 5 opciones de platos y bebidas que incluyan insumos de origen tucumano.
2. Ofrecer Menú Turista y/o Menú diario.

3. Que los Platos Regionales y aquellos elaborados con insumos de producción tucumana se encuentren en disponibilidad permanente para el consumidor.
4. Firmar la DDJJ de adhesión al programa del Anexo I
5. Contar con las habilitaciones vigentes para el funcionamiento como local gastronómico.

4.- Excepciones: El área técnica que implementa el Programa podrá aplicar excepciones a los requisitos establecidos en los incisos 1 y 2 del Artículo 3, siempre que se presenten fundamentos razonables. Las excepciones serán concedidas a discreción del área técnica, considerando criterios de razonabilidad, equidad y las circunstancias particulares del solicitante. Las solicitudes de excepción deberán ser evaluadas y aprobadas por el área técnica encargada del Programa, que emitirá un dictamen motivado sobre la viabilidad de las excepciones solicitadas.

5.- Requisitos Formales: La persona interesada en la adhesión en el Programa deberá presentar, por mesa de entrada EATT, la siguiente documentación para su inclusión en el Programa:

1. DDJJ de adhesión al Programa del Anexo I;
2. Si es persona humana, copia DNI y breve memoria del Servicio Turístico Gastronómico que ofrece;
3. Si es persona jurídica la constitución de la personería, certificado de normal funcionamiento y en caso de no ser propietario la designación por acta societaria de sus funciones de representación;
4. Presentación de los Platos Regionales que ofrece en su menú y breve explicación de los ingredientes locales que se utilizan para su preparación;
5. Presentación de su menú turista y menú diario con especificaciones de lo que se incluye en dicho servicio;
6. Acreditar habilitación comercial.

6.-Beneficios: Aquellos locales que se adecuen a los requisitos establecidos anteriormente podrán gozar de los siguientes beneficios:

1. Promoción en web y redes sociales oficiales del EATT, sujeto a la normativa correspondiente a propiedad intelectual, derechos de autor y posibilidades técnicas del área de Comunicación EATT para su publicación.
2. Exhibición en las Oficinas de Información Turística de código QR, o el que lo reemplace, con información del programa y mapeo de los locales adheridos.
3. Promoción de los adherentes en eventos, ferias, workshops, entre otros. Sujeto a razones de oportunidad, merito o conveniencia.
4. Identificación de los locales adheridos en un mapa digital.
5. Entregas de kits de distinción a los locales adheridos.

6. Incentivos y acompañamiento en la creación de experiencias gastronómicas destinadas a los turistas.

Esta enumeración es meramente enunciativa pudiendo preverse a futuro otros beneficios que determinaran la Superioridad y/o el área técnica encargada de la implementación del Programa.

7.- Autoridad de Aplicación: El área técnica encargada de la implementación y ejecución del Programa será la Dirección de Desarrollo Turístico EATT u Oficina que lo reemplace en sus funciones.

8.- Plazo del beneficio: Los beneficios otorgados a los adherentes del Programa estarán sujetos a renovación anual.

9.- Condiciones de renovación: Los adherentes deberán mantener el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Artículo 3 y presentar la documentación actualizada según lo requerido en el Artículo 5.

10.- Revisión de Beneficios: El EATT se reserva el derecho de ajustar o modificar los beneficios ofrecidos en función de la evaluación anual y de las necesidades del Programa.

11.- Notificación de Renovación: Los adherentes serán notificados sobre el proceso de renovación y los requisitos necesarios con antelación de 30 días, para asegurar que puedan cumplir con los criterios establecidos.

12.- Suspensión de Beneficios: En caso de incumplimiento de los requisitos del Programa, el EATT podrá suspender o retirar los beneficios hasta que se subsane la situación.