

NORMATIVA COMERCIAL BÁSICA

1. Horarios: El horario del establecimiento tiene que estar exhibido de forma visible, incluso con el local cerrado.

2. Uso de la lengua: Los rótulos interiores y exteriores y los servicios que se ofrecen (cartas de platos y de vinos) deben estar escritos, como mínimo, en catalán. Se deberá estar en condición de atender a los clientes que se expresen tanto en catalán como en castellano.

3. Precios: Las listas de servicios que se ofrecen (menús, cartas de platos y vinos) se deben exhibir de forma visible.

4. Factura o ticket: Se debe entregar siempre al cliente el *ticket* de compra (bar) o la factura (bar restaurante y restaurante), que tiene que incluir los diferentes conceptos, con los correspondientes precios por separado.

5. Hojas de reclamaciones: Se debe disponer de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes y anunciar la existencia de forma visible en el interior del establecimiento.

6. Rótulos exteriores, toldos y marquesinas: Deberán seguir las condiciones de las ordenanzas municipales. El rótulo comercial se deberá situar de forma que no sobresalga de la fachada y llevar integrado el sistema de iluminación.

7. Gestión de residuos comerciales: Se debe llenar el formulario de Declaración de Residuos Comerciales. Existe un sistema de recogida específica para los residuos comerciales con unos horarios de obligatorio cumplimiento.



Confederación de Comercio de Cataluña (**93 491 06 10**)
Gremio de Restauración de Barcelona (902 010 342 - coste tarifa local).