



NORMATIVA COMERCIAL BÀSICA

1. Horaris: L'horari de l'establiment ha d'estar exhibit de forma visible, fins i tot amb el local tancat.

2. Ús de la llengua: Els rètols interiors i exteriors, i els serveis que s'ofereixen (cartes de plats i de vins) han d'estar escrits, com a mínim, en català.

Caldrà estar en condició d'atendre els clients que s'expressin tant en català com en castellà.

3. Preus: Les llistes de serveis que s'ofereixen (menús, cartes de plats i de vins) s'han d'exhibir de forma visible.

4. Factura o tiquet: S'ha de lliurar sempre al client el tiquet de compra (bar) o la factura (bar restaurant i restaurant), que ha d'incloure els diferents conceptes, amb els corresponents preus per separat.

5. Fulls de reclamació: Cal disposar de fulls de reclamació a disposició dels clients i a anunciar-ne l'existència de forma visible a l'interior de l'establiment.

6. Rètol exterior, tendals i marquesines: Hauran de seguir les condicions de les ordenances municipals. El rètol comercial s'ha de situar dins el buit arquitectònic i portar integrat el sistema d'il·luminació, que en cap cas podrà anar ancorat a la façana.

7. Gestió de residus comercials: S'ha d'omplir el formulari de Declaració de Residus Comercials. Existeix un sistema de recollida específica per als residus comercials amb uns horaris d'obligat compliment.

Informa-te'n trucant al telèfon 900 70 20 30 (província de Barcelona) o consultant a l'oficina d'atenció al ciutadà del teu municipi o districte.



Confederació de Comerç de Catalunya (93 491 06 10)

Gremi de Restauració de Barcelona (902 010 342 - cost tarifa local).