

Guía Para Visitar Restaurantes





Emil y Rachel llegan a un restaurante. Esperan que todo sea de su agrado y que el establecimiento cumpla con todas las normas que favorece un mejor servicio.

¡En hora buena! Llegamos justo a tiempo. Y todo por pedir un taxi. Nos hizo más fácil llegar y acomodarnos.



¡Si! Además ayudó mucho las instrucciones que nos facilitó el caballero al teléfono cuando confirmábamos la reservación.



¡Muy buenas tardes! Me llamo José. Les atendí al teléfono para la reservación. Gracias por su puntualidad; al fondo le tenemos su mesa.



¡Muchas Gracias!

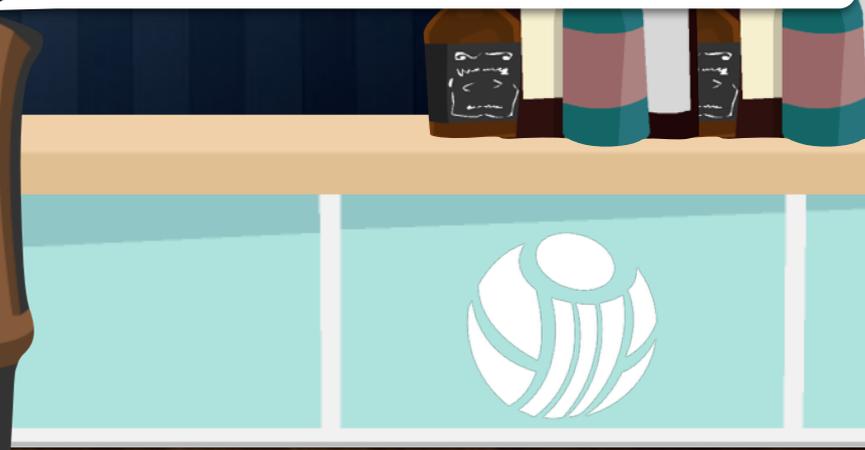


Espresso Tea
Caramel Macchiato Chai Tea Latte

Veamos que nos guarda el menú. Esperemos que esté en español.



¡Si! Tenemos que estar claros de qué ordenaremos. También debes de fijarte si los impuestos estén incluidos en el precio final de lo que ordenarás.



Después de cenar

Tea
Iai Tea Latte
Green Tea Latte
Shaken Iced Tea
Shaken Iced Tea
Lemonade

¡Excelente cena! Hora de pedir la cuenta.

Un lugar muy higiénico. Y con mucha seguridad y atención.



Nombre de la Empresa
Dirección
Contacto
RNC

Tipo de Comprobante Fiscal
Número de Comprobante
Número de la Factura

Carne.....\$\$\$\$
Bebida.....\$\$\$\$
Postre.....\$\$\$\$

SUB TOTAL
18% ITBIS
10% Propina por Ley

Descuento

TOTAL.....\$\$\$\$

Recuerda que una factura debe tener todo los datos claros, tanto del vendedor como del servicio que fue brindado. Como así mismo de las obligaciones fiscales.

Por medio de la Ley No. 358-05 de Protección de los Derechos del Consumidor o Usuario, los establecimientos comerciales como los restaurantes tienen como deberes:

- Garantizar la disponibilidad de los productos y servicios ofertados.
- Mostrar de manera invisible e individualizados los precios
- Cumplir con las condiciones de la oferta publicitaria.
- Entregar al consumidor una factura escrita timbrada con indicación de los productos comprados e ITBIS por pagar; en caso de establecimientos comerciales como restaurantes, también debe de estar incluido el 10% de propina por ley.
- Garantizar adecuadamente la higiene y manipulación de alimentos cumpliendo las disposiciones sanitarias vigentes.
- Advertir de manera clara sobre cualquier elemento que pueda constituir un riesgo a la salud.
- Garantizar la seguridad del establecimiento conforme a la reglamentación técnica vigente.
- Facilitar a los clientes mecanismos de quejas y reclamaciones.

