

Debe exigirse un contrato en el que se detallen pormenorizadamente los precios de todos los servicios antes de tomar una decisión definitiva - 25/04/2017

La Asociación Murciana de Consumidores y Usuarios **CONSUMUR**, ha elaborado un decálogo de recomendaciones para asesorar a los consumidores sobre las celebraciones de comuniones en establecimientos hosteleros y que pueden suponer un importante desembolso económico que no siempre se ve compensado con un servicio en regla.

1. Es recomendable estudiar varias ofertas de locales similares para comparar los servicios y precios antes de tomar una decisión definitiva, así como comprobar que tiene licencia de apertura, pues ello supone que debe cumplir determinados requisitos higiénico- sanitarios.

2. Una vez elegido el lugar, es conveniente exigir un contrato en el que se detallen pormenorizadamente los precios de todos los servicios que se van a ofrecer. Tras el banquete, se debe solicitar una factura detallada y en regla de todos los servicios prestados.

3. Algunas empresas ofrecen regalos si se contratan sus servicios, pero no hay que deslumbrarse por ellos, ya que se suelen pagar en el precio de los menús. Si se ofrece la estancia en un hotel sin incluir el viaje, hay que tener en cuenta que a veces resulta más barato un paquete combinado de viaje y estancia. Se puede intentar un descuento a cambio de la renuncia al regalo.

4. En casi todos los hoteles y salones el precio del cubierto incluye la decoración floral y las minutas impresas, pero hay que asegurarse antes de efectuar la reserva.

5. También es conveniente saber el número real de invitados que asistirán antes de contratar el banquete, para que no se de un problema de falta de cubiertos o sobren, pues costaría más caro sin necesidad. Lo normal es que se estime el número de cubiertos definitivo con una semana de antelación y que el establecimiento conceda un margen de error de 5 o 10

personas de menos. Durante la celebración es conveniente contabilizar el número de asistentes para contrastar su información con la que le proporciona la empresa.

6. Un aspecto primordial es comprobar la calidad de los productos que se consumirán, para evitar equívocos respecto a las primeras marcas que algunos establecimientos prometen. Para asegurarse de este extremo, se puede solicitar la notificación de los productos y marcas que se servirán, para después poder reclamar si no se corresponden con lo ofrecido.

7. También se debe cuidar el estado de los alimentos; éstos deben estar protegidos mediante vitrinas antes de su consumo y los platos de fácil contaminación -como los que contienen mayonesa- deben prepararse el día del banquete. Los pescados y mariscos deben mantener apariencia fresca y no estar resecos ni presentar tonos apagados.

8. Tampoco hay que olvidar que los camareros y manipuladores de alimentos deben observar las normas de higiene necesarias en cuanto a manos, ropa, cabello y conductas o actividades -como fumar o no lavarse las manos cuando se ensucian- que puedan perjudicar la salubridad de los alimentos. También es importante la correcta limpieza de la vajilla y que los recipientes de basura estén alejados de los alimentos, para evitar posibles infecciones.

9. Otro asunto importante es la seguridad en el local. Además de constatar que el local cuenta con una licencia de apertura acorde a la actividad que desarrolla, conviene verificar que también cumple la normativa en cuanto a extintores de incendios y que cuenta con salidas de emergencia.

10. Finalmente, si a pesar de tomar precauciones, los productos, servicios o sus precios no se ajustan a lo prometido en el contrato, hay que intentar una solución satisfactoria o interponer una reclamación.

Los consumidores y usuarios que deseen interponer una reclamación o recibir más información, pueden hacerlo acudiendo presencialmente a la organización, o a través de la oficina virtual, www.consumur.org . También podrán solicitar información llamando al **Teléfono de Atención al Consumidor y Usuario: 968 22 30 82.**

