El Periodiquito

Restaurantes deben exhibir lista de precios a la entrada del local

Fecha: 2012-06-08 21:56:50

Tema: Guárico

Dueños de locales de comida preparada, creen que esta regulación no es necesaria y que solo traerá perdidas. Hasta ahora los usuarios desconocen la norma

A partir del próximo 18 de junio entra en vigencia el decreto 99.922 emanando desde el Ministerio para el Comercio, lo cual regula los precios y la colocación de los mismos en sitios visibles en los establecimientos de comida preparada, es decir, restaurantes, bifets y todo lo que implique o se mantenga como un lugar para la venta de comida. El coordinador del Indepabis en Guárico, Luis Díaz manifestó que en los actuales momentos se están realizando algunas fiscalizaciones en los establecimientos de la región avisándoles a los propietarios de este tipo de locales comerciales, que pasos deben realizar para el registro de los precios en la página del ente regulador de precios, ya que este registro será revisado por los fiscales de los precios.

Díaz resaltó que es de suma importancia que los establecimientos cuenten con una lista de precios visibles y actualizados tanto, afuera como dentro del local, pues asegura que durante los sondeos realizados en algunos locales del estado, han verificado que se tienen unos precios en la entrada o en un sitio visible del comercio, que la misma se encuentra desactualizada. Explicó que la lista de precios debe estar colocada en un pendón con una letra modelo “Tahona” Nro. 98, para que el consumidor observe de manera clara el precio de los productos que van a consumir.

DUEÑOS DE RESTAURANTES CREEN QUE REGULACIÓN DEBE AYUDAR A TODOS

Los propietarios de restaurantes, puestos de comida rápida, entre otros, opinan que con este nuevo control, se beneficiaría de manera significativa los consumidores. Algunos por el contrario, creen que la regulación de los precios de las comidas preparadas debería beneficiar tanto, a los comercios como la clientela que a diario les visita. Por otra parte, consideran que este nuevo método de registro, solo traerá perdidas a los negocios de comida preparada.

En tal sentido, Tibaire Balza, encargada de un restaurant de comida española, asegura que este es un método bastante beneficioso para todos, aunque cree que hay que regular algunos establecimientos que abusan de los precios solo porque les provoca y no piensan en el consumidor. Entre tanto, Pedro Guerrero, propietario de un local de venta de empanadas opina que esta medida es de mucho provecho, aunque los entes reguladores deberían pensar en el beneficio tanto del consumidor como al dueño de locales, pues los precios de los ingredientes para la preparación de los alimentos en ocasiones son bastante elevados y ellos como comerciantes deben obtener alguna ganancia de la inversión que están haciendo. Sin embargo hay algunos comerciantes que prefieren quedar en el anonimato, que afirman que este nuevo método de registro y regulación solo traerá perdida a los negocios de venta de comida.

PECAR POR DESCONOCIMIENTO RECUADRAR

Por su parte, los consumidores y usuarios de este tipo de locales, afirman no saber nada de tal regulación; sin

embargo, opinan que es una buena iniciativa, debido a que en oportunidades el precio fijado en las carteleras y cartas no es igual al precio que se cancela cuando terminan de consumir. Entre tanto, Richard Gámez, manifestó que en varias oportunidades ha ido a comer en restaurantes de comida china y en el menú sale reflejado un precio pero al momento de cancelar la cuenta resulta que la comida costaba más de lo que decía. Por otra parte, Mariangel León asegura que no sabe nada de esta nueva regulación, pero cree que es necesario que los sitios de comida se ajusten al bolsillo de todos.

Zinnia Palencia
Fotos Jim Ortega

Este artículo proviene de Diario El Periodiquito:

http://www.elperiodiquito.com

La dirección de esta noticia es:

http://www.elperiodiquito.com/modules.php?name=News&file=article&sid=63078