

Presentación

Esta guía de buenas prácticas comerciales pretende ser un breve resumen de la normativa que regula la actividad comercial de nuestra ciudad.

Con este instrumento os facilitamos un mínimo de información indispensable para que conozcáis cuales son vuestros derechos y vuestros deberes.

Encontrareis información sobre los horarios comerciales, la disciplina de mercado, la limpieza, el asociacionismo comercial, etc.

También podréis encontrar un resumen de las actuaciones que desarrollan las asociaciones de comerciantes del municipio: Agrupación del Comercio y la Industria (ACI), SINGUERLIN COMERÇ Y FONDO COMERÇ.

La actividad comercial facilita la definición del modelo de ciudad que defendemos para Santa Coloma de Gramenet. Una ciudad compacta donde se tiene que evitar los desplazamientos de nuestros ciudadanos. Una ciudad compleja donde conviven en armonía los usos residenciales y comerciales. Y una ciudad cohesionada, que facilite a sus ciudadanos ver satisfechas sus necesidades.

El comercio hace ciudad y por tanto es necesario defender un tejido comercial dinámico, atractivo y que responda a las necesidades de los colomenses y las colomenses.

Esperamos que la información que os facilitamos os sea de utilidad.



Horarios comerciales

¿Cuándo puedo abrir mi comercio?

Referencia normativa Ley 8/2004 de 23 de diciembre de los horarios comerciales

ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES EN GENERAL (HORARIO COMERCIAL GENERAL)

Días de apertura semanal: de lunes a sábado
Horarios: entre 7 h y las 22 h con un máximo de 12 horas al día

Domingos y Festivos abiertos: 14 enero / 1 julio / 24 septiembre / 1 noviembre / 6, 8, 16 y 23 diciembre sólo para el año 2007

Cierre obligatorio: Todos los otros domingos y festivos

Apertura restringida: 24 y 31 diciembre, hora máxima de cierre las 20h

PASTELERÍA, REPOSTERÍA, CHURRERÍA, PAN, PLATOS PREPARADOS

Días de apertura semanal: sin limitación

Horarios: sin limitación

Domingos y festivos abiertos: todos

Cierre obligatorio: sin limitación

Apertura restringida: sin limitación

PRENSA, FLORES Y PLANTAS

Días de apertura semanal: sin limitación

Horarios: sin limitación

Domingos y festivos abiertos: todos

Cierre obligatorio: sin limitación

Apertura restringida: sin limitación

VENTA COMBUSTIBLE Y CARBURANTES

Días de apertura semanal: sin limitación

Horarios: sin limitación

Domingos y festivos abiertos: todos

Cierre obligatorio: sin limitación

Apertura restringida: sin limitación

COMERCIOS DE ALIMENTACIÓN. MENOS DE 150 M2 DE SUPERFICIE DE VENTA

Días de apertura semanal: sin limitación

Horarios: sin limitación

Domingos y festivos abiertos: Todos, excepto los días de cierre obligatorio

Cierre obligatorio: 1 enero / 1 mayo / 11 septiembre / 25 diciembre

Apertura restringida: 24 y 31 diciembre, hora máxima de cierre 20 h

FARMACIAS

Se rigen por la normativa específica correspondiente

TIENDAS ALREDEDOR DE MERCADOS AMBULANTES QUE SE CELEBREN EN DÍA FESTIVO

Durante el mismo horario en que se realice el mercado, cuando el ayuntamiento así lo autorice. a una hora más del horario de cierre estipulado para los viernes, sábados y vigilia de festivos.

Horario de cierre de los establecimientos de pública concurrencia. HOSTELERIA

Durante los días que se relacionan en el siguiente cuadro, el horario de cierre de los establecimientos públicos durante el año 2006 se ampliará **una hora más** del horario de cierre estipulado para los viernes, sábados y vigilia de festivos.

Día 17 de febrero. Carnaval	Día 10 de septiembre (Día Nacional de Cataluña)
Días 6, 7, 8 y 9 de abril (semana santa)	Día 23 de septiembre (vigilia fiesta local)
Día 3 de junio (vigilia fiesta local)	Día 31 de octubre (Castañada)
Día 23 de junio (verbena de Sant Joan)	Días 5, 6, 7, 8 y 9 de diciembre
Días 31 agosto, 1 y 2 de septiembre (Fiesta Mayor de verano)	Días 24, 25, 26 y 31 de diciembre

TIPOS DE ESTABLECIMIENTO

HORARIO CIERRE

	LUNES A JUEVES	VIERNES, SÁBADO Y FESTIVOS Y VIGILIAS DE FESTIVOS
Discotecas y salas de baile	4,30 h	5 h
Salas de fiesta con espectáculo o desfiles de atracciones	4,30 h	5 h
Cafés teatros, cafés cantante y cafés concierto	4,30 h	5 h
Variedad y folklore	2,30 h	3 h
Teleclubs	2,30 h	3 h
Tablados flamencos	2,30 h	3 h
Bares musicales y pubs	2,30 h	3 h
Establecimientos y salas de fiesta de jóvenes	2,30 h	12,30 h
Bares	1,00 h	1,30 h
Mesas de exterior de octubre a abril	22,00 h	23,00 h
Mesas de exterior de mayo-junio y septiembre	24,00 h	1,00 h
Mesas de exterior de julio y agosto	1,00 h	1,30 h

Es decir, en los días mencionados, el horario máximo de cierre es el siguiente:

TIPOS DE ESTABLECIMIENTO

HORARIO CIERRE

	VIERNES, SÁBADO Y FESTIVOS Y VIGILIAS DE FESTIVOS
Discotecas y salas de baile	6 h
Salas de fiesta con espectáculo o desfiles de atracciones	6 h
Cafés teatros, cafés cantante y cafés concierto	6 h
Variedad y folklore	4 h
Teleclubs	4 h
Tablados flamencos	4 h
Bares musicales y pubs	4 h
Establecimientos y salas de fiesta de jóvenes	1,30 h
Bares	2,30 h
Mesas de exterior de octubre a abril	2,00 h

Horario de servicios

Los establecimientos dedicados esencialmente a la prestación de servicios están excluidos de las limitaciones establecidas en materia de los horarios comercios (Ley 8/2004, de 23 de diciembre de horarios comerciales y Ley 1/2004, de 21 de diciembre, de Horarios Comerciales)

Tampoco están sometidos a las prescripciones de la Ley 10/1990, sobre policía del espectáculo, las actividades recreativas y los establecimientos públicos (no aparecen en el catálogo aprobado por decreto 239/1999, por lo que no son de aplicación las órdenes que desarrollan horarios concretos, como la orden de 1 de julio de 1994.

Rebajas

Se trata de ventas a precios bajos que los habituales y que disponen de una regulación específica. Las ventas en rebajas sólo se pueden llevar a cabo en condiciones legalmente establecidas.

Por la venta en rebajas no es necesario la autorización ni comunicación de la administración, pero sí que es necesario el cumplimiento de la regulación establecida, que, a grandes rasgos, especifica lo siguiente:

Condiciones para la venta:

1. Temporadas legalmente autorizadas:

- a. Temporada de invierno: comprende los días comercialmente hábiles para un establecimiento comprendido entre el 7 de enero y el 6 de marzo, los dos incluidos.
- b. Temporada de verano: comprende los días comercialmente hábiles para un establecimiento comprendido entre el 1 de julio y el 31 de agosto, los dos incluidos.

2. Las reducciones de precio han de venir acompañadas del precio habitual, en contraposición del rebajado.

3. Los productos rebajados han de estar a la venta antes de la temporada de rebajas.

Los establecimientos comerciales situados en el termino municipal de Santa Coloma de Gramenet tienen permiso de apertura, para el año 2007, los siguientes festivos:

14 de enero - 1 de julio - 24 de septiembre - 1 de noviembre - 6, 8, 16 y 23 de diciembre

Calendario del contribuyente

De conformidad con la Resolución de fecha 19 de diciembre de 2006 dictada por el Teniente de Alcalde de Recursos Internos, Promoción Económica y Comercio, se hace público el calendario fiscal para el año 2007, siendo el período voluntario de recaudación el que se indica a continuación:

IMPUESTO SOBRE VEHÍCULOS DE TRACCIÓN MECÁNICA

Período de cobro: del 2 de marzo al 2 de mayo de 2007

IMPUESTO SOBRE BIENES INMUEBLES Primer período de cobro: del 3 de mayo al 3 de julio de 2007

Segundo período de cobro: el 30 de septiembre de 2007

(exclusivamente para los recibos domiciliados)

RECARGO METROPOLITANO SOBRE EL VALOR CATASTRAL

Período de cobro: del 3 de mayo al 3 de julio de 2007

IMPUESTO SOBRE ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Período de cobro: del 2 de octubre al 4 de diciembre de 2007

TASA DE RECOGIDA Y GESTIÓN DE RESIDUOS COMERCIALES

Período de cobro: del 2 de octubre al 4 de diciembre de 2007

TASA POR LA OCUPACIÓN Y APROVECHAMIENTO DE LA VÍA PÚBLICA

- Lugares de venta con instalación fija (quioscos, churrerías, etc.) y vados

Período de cobro: del 2 de marzo al 2 de mayo de 2007

- Elementos anexos a los establecimientos (toldos, mesas, sillas, etc.)

Primer período de cobro: del 2 de marzo al 2 de mayo de 2007

Segundo período de cobro: el 30 de septiembre de 2007

(exclusivamente para los recibos domiciliados)

TASA PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE MERCADO

Primer período de cobro: del 2 de marzo al 2 de mayo de 2007

Segundo período de cobro: el 2 de junio de 2007 (exclusivamente para los recibos domiciliados)

Tercer período de cobro: el 30 de septiembre de 2007

(exclusivamente para los recibos domiciliados)

Cuarto período de cobro: 2 de diciembre de 2007

(exclusivamente para los recibos domiciliados)

TASA POR PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE LOS CEMENTERIOS MUNICIPALES

Período de cobro: 1 de octubre de 2007 al 28 de diciembre de 2007. Los pagos de este tributo y precios públicos se podrán hacer efectivo:

- Con aviso normalizado: a cualquier oficina de la Caixa de Catalunya, Caixa d'Estalvis I Pensions de Barcelona la Caixa, Caixa Laietana, Caixa Sabadell, Caixa Terrassa I Caixa Penedès.

- Sin aviso a cualquier oficina de la Caixa de Catalunya

Pasado el plazo de ingreso, las deudas serán exigibles para el procedimiento de apremio y devengarán el cargo de apremio, intereses de demora y, si procede, los costes que se produzcan. La exposición pública de los padrones fiscales correspondientes se iniciaran a los quince días antes de la apertura del período de cobro en período voluntario y se expondrán durante un mes. Contra los correspondientes padrones solamente se admitirán las reclamaciones y rectificaciones que se formulen o soliciten durante el período de su exposición pública.

Disciplina de mercado

La normativa de disciplina de mercado consiste en comprobar, investigar y controlar la adecuación de los productos y servicios. El objetivo es que se respeten entre la oferta y la demanda, las disposiciones sobre la ordenación del mercado y la defensa de los derechos y intereses de los consumidores y de los usuarios.

Es la inspección de consumo la encargada de controlar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Aspectos generales

- Todo establecimiento tiene que hacer el plan de limpieza y desinfección adecuados a su actividad o a la intensidad del servicio que se presta
- Periódicamente el establecimiento ha de realizar la desinsectación y la desratización.
- El establecimiento ha de presentar un nivel óptimo de limpieza y cuidar la conservación necesaria
- Las oberturas del local al exterior tienen que estar preparadas para impedir la entrada de animales, insectos y roedores.
- No se permite la entrada ni la presencia de animales (excepto los perros guías)
- No se puede iniciar ni desarrollar ninguna actividad o servicio sin estar en posesión de la licencia de actividad.
- Se han de tener hojas de reclamación oficial del Gobierno de la Generalitat de Catalunya y un cartel, bien visible, anunciándolo.
- La lista de precios se exhibirán actualizada y en un lugar visible para los consumidores.
- Los productos expuestos tienen que tener un rótulo con el precio de venta al público - PVP - que tiene que incluir el Impuesto de Valor Añadido - IVA -
- Solo se puede poner a la venta productos etiquetados con todas las menciones obligatorias y en un idioma oficial de Catalunya.
- El ticket de compra se ha librar, al menos en catalán, indicando el titular del establecimiento, el NIF, el precio, el IVA y la fecha.
- Los horarios comerciales se han de ajustar a la normativa vigente y ha de existir un cartel, visible desde el exterior, anunciándolos.

Aspectos específicos para los establecimientos de alimentación

- El estado de limpieza de la maquinaria, los utensilios, los trapos, etc. tienen que ser correctos.
- El obrador, la cocina y la zona de trabajo tienen que disponer de lavamanos de accionamiento no manual.
- Los cubos de basura tienen que disponer de un sistema de apertura no manual.
- Los congeladores y las neveras tienen que disponer de termómetros – no correctamente -- calibrados
- La colocación de los productos ha de ser la correcta.
- Tiene que haber guantes para el público (autoservicios).
- Los productos expuestos tienen que indicar el precio de venta al público, PVP.
- La balanza tiene que ser correcta y estar a la vista del público.
- Los productos tienen que estar etiquetados según la normativa vigente.
- No tiene que haber productos con la fecha de caducidad expuesta.
- Se tiene que acreditar que todo el personal ha recibido la formación en la manipulación de alimentos.
- Los vendedores han de tener una buena higiene personal.
- Se tiene que utilizar ropa limpia y de uso exclusivo para el trabajado.
- Los hábitos higiénicos de los trabajadores y empresarios han de ser los correctos (no fumar, no comer, etc.)

Aspectos específicos para los establecimientos de restauración (Bares y restaurantes)

- Los vegetales que se ingieran crudo se han de lavar con desinfectantes alimentarios. Se tiene que tener que cuidar la dosis indicada por el fabricante.
- Las mayonesas no se pueden elaborar con huevos han de ser productos de ovo productos específicos.
- Todos los alimentos no envasados tienen que estar protegidos con vitrinas, por tanto no puede haber productos no protegidos ni en la barra.
- El almacén y la despensa tienen que estar limpios y con un estado de conservación óptimo.
- Los productos alimentarios puestos en la venta han de tener todas las garantías higiénicas y de conservación preceptivas y nunca se han de mezclar con los productos de limpieza y desinfección.
- El suelo nunca es una superficie permitida para la venta o para el almacenaje de alimentos o productos directa o indirectamente.
Los enseres de limpieza se han de guardar aisladamente, separados de los alimentos y limpios.

Limpieza

La colaboración de los comerciantes, industriales y profesionales de la ciudad es fundamental para evitar y prevenir la suciedad en nuestras calles. Os recordamos que:

- Tenéis que hacer la limpieza de la acera situada delante de vuestro negocio.
- Tenéis la obligación de mantener limpia vuestra fachada y los vidrios de vuestro escaparate.
- Si se hacen reformas del local, los restos se tienen que separar y tirar, si son escombros, en sacos de escombros, y si son carteles de plásticos, maderas o estructuras metálicas, a la deixalleria municipal. En ningún caso se pueden utilizar los contenedores de la calle.
- Las basuras tienen que estar siempre dentro de los contenedores.
- Se tienen que adoptar medidas para evitar ensuciar la calle con nuestras actividades comerciales, y si se ensucia, se tiene que limpiar y retirar los materiales residuales.
- Los titulares de los bares, cafés, terrazas de bar y quioscos, están obligados a mantenerlos limpios, tanto sus propias instalaciones como el espacio urbano sometido a su influencia.
- Está prohibido pegar carteles en las fachadas y en el mobiliario urbano.
- Los vehículos tienen que estar estacionados de tal manera que entre el vehículo y el contenedor haya una distancia de unos 50 centímetros.
- También está prohibido estacionar delante de los contenedores de residuos.

Los establecimientos que generan residuos comerciales han de acogerse a la recogida municipal (tasa para la recogida y gestión de residuos comerciales) o bien han de pagar un gestor autorizado.

Servicios de recogida al servicio de los comerciantes e industriales

CARTÓN PAPEL

Servicio de recogida en el mismo establecimiento, en horario de tarde, de lunes a sábado. Para solicitar el servicio, solo se tiene que llamar a los Servicios Municipales del Ayuntamiento. También es posible utilizar, si las cantidades son pequeñas y no saturan el servicio, los contenedores de papel y cartón (color azul) de la calle.

VIDRIO

Los contenedores de vidrio (color verde) de la calle

En el caso de bares y restaurantes, pueden solicitar que se haga el servicio de recogida en el mismo establecimiento. Sólo tendrá que llamar a los Servicios Municipales del Ayuntamiento.

MATERIA ORGÁNICA

En el caso de fruterías, supermercados, restaurantes, bares, comedores escolares u otros comercios alimentarios, tendrán que tener un contenedor, estanco, con tapa, de residuos orgánicos, que se recogerá en horario de tarde de lunes a sábado. Para solicitar el servicio y el contenedor, sólo se tiene que llamar a los Servicios Municipales del Ayuntamiento

ENVASES

La eliminación de envases ligeros, de pequeño formato, de plástico o metálicos se hará por medio de los contenedores amarillos situados en la calle.

RESIDUOS NO SELECCIONADOS

La eliminación del **rechazo** (también llamado banal o fracción residual) se hará mediante los tradicionales contenedores de color gris fuerte.

ESCOMBROS Y TIERRAS

Se tienen que eliminar mediante un servicio privado de sacos de escombros. Para colocar un saco en la calle, se deben seguir estos pasos:

- Solicitar licencia municipal de obras.
- Comprar el saco en una ferretería, una gasolinera o un almacén de materiales de construcción.
- Colocarlo en un lugar de la calle que moleste lo menos posible.
- Acabado el horario de trabajo, se tiene que tapar el saco. Se tiene que utilizar de manera que su contenido no caiga. Una vez lleno, se tendrá que tapar inmediatamente. Los escombros no pueden sobresalir nunca.
- Dejar en perfectas condiciones de limpieza la superficie de la calle ocupada.
- Avisar por teléfono a la empresa de sacos para que lo recojan (el número está escrito en el mismo saco).

Sanciones más habituales en comercios e industrias por incumplimiento de las ordenanzas de limpieza

NORMA	IMPORTE
No adoptar las medidas necesarias para evitar la suciedad de la vía pública, no limpiarla o no retirar los materiales residuales resultantes de la actividad. Artículo 15.1.	300 euros
Tirar en la calle cualquier tipo de producto Artículo 9.1 t 25.1.c	125 euros
No mantener en condiciones adecuadas de limpieza tanto las propias instalaciones como el espacio urbano que está bajo su influencia. Artículo 41.2.	125 euros
Fijar carteles en las fachadas y en el mobiliario urbano Artículo 44.3	60 euros
Depositar en la vía pública escombros de obras, animales muertos, materias contaminantes, corrosivas y peligrosas (pinturas, bombillas fluorescentes, pilas usadas, aceites usados, baterías de coches, medicamentos), residuos voluminosos (electrodomésticos, muebles, colchones, somieres, puertas) o residuos de origen industrial. Artículo 65.1.	145 euros
Tirar residuos en el contenedor no adecuado Artículo 67	300 euros
Depositar los desechos fuera de los contenedores Artículo 75.1.	300 euros
Aparcar delante de los contenedores Artículo 80.1.	175 euros
Abandonar residuos voluminosos en la vía pública Artículo 100.4	250 euros

En caso de reincidencia, las sanciones aumentan considerablemente.

Asociacionismo comercial

El comercio de Santa Coloma de Gramenet ha sido tradicionalmente un comercio comprometido con su entorno. Unido al desarrollo de la vida ciudadana. El instrumento que se ha utilizado para consolidarlo ha sido el asociacionismo.

Los comerciantes de Santa Coloma manifiestan una larga tradición de asociacionismo comercial, convirtiéndose la Agrupación del Comercio y la Industria de Santa Coloma de Gramenet (ACI), la asociación de comerciantes e industriales colomenses, en una entidad referente para toda Cataluña.

Sólo desde el asociacionismo comercial se pueden hacer frente hoy en día a los diferentes retos de la distribución comercial. La mejora de la imagen de los establecimientos, la modernización de la oferta comercial y su adaptación a las necesidades de los colomenses y las colomensas.

Por este motivo, estar asociado es un buen motivo para entender y querer nuestra ciudad.

En Catalunya, las asociaciones de comerciantes canalizan los esfuerzos de modernización y mejora, tanto de sus establecimientos como de su entorno, a través de los **Planes de Dinamización Comercial**. Estos cuentan con el soporte técnico y financiero de la administración (Ayuntamiento y Generalitat) y no son otra cosa que una programación de actuaciones diversas (promoción y animación, comunicación y publicidad, servicios a los clientes y a los comerciantes, soporte y asesoramiento técnico y jurídico, etc.) que, durante cuatro años, se llevan a cabo en diferentes zonas comerciales de nuestro país.

En Santa Coloma de Gramenet hay actualmente en marcha 3 Planes de Dinamización Comercial, que se ejecutan en cada uno de los polos comerciales de la ciudad y que son liderados por tres asociaciones de comerciantes diferentes:

- El **Plan de Dinamización Comercial de Singuerlín**, liderado por la asociación de comerciantes Singuerlín Comercio.
- El **Plan de Dinamización Comercial del Fondo**, liderado por la asociación de comerciantes Fondo Comercio.
- El **Plan de Dinamización Comercial del Centro**, liderado por la asociación comerciantes Centro Comercio.

Los Planes de Dinamización Comercial se desarrollan todos ellos bajo el aioxpluc del ACI, en tanto que asociación de comerciantes implantada en el conjunto de la ciudad. Por tanto, asociarse en cualquiera de las tres asociaciones de barrio y participar en los respectivos Planes de Dinamización Comercial implica, al mismo tiempo, estar asociado y disfrutar del apoyo y servicios comunes que ofrecen el ACI.

Ventajas de estar asociado

- Formación: Seminarios y Cursos gratuitos de técnicas de venta, escaparatismo, ofimática, informática, etc.
- Programas de descuentos
- Convenios con empresas de servicios (Gramepark, Telefónica, Vodafone, RACC, Solred, BP, etc.)
- Servicios de prevención de riesgos laborales
- Acceso a la bolsa de trabajo
- Estudiantes en prácticas
- Convenios con los organismos siguientes:
 - Gremio de Hostelería de Barcelona
 - Gremio de Constructores de Barcelona
- Servicios de asesoramiento técnico individual para los comerciantes
- Servicios de asesoramiento jurídico
- Servicio de atención y defensa del asociado
- Programa de subvenciones: tramitación gratuita
- Programa de préstamos y líneas de financiación
- Programas de acompañamiento de la gestión empresarial
- Diagnóstico individualizada
- Catálogo de promoción y ofertas comerciales
- Campañas de promoción de comercio
- Etc.

ASOCIARSE ES FÁCIL. Cuota 25 euros / mes

Sólo hay que llamar al 93 385 79 04

Preguntas y respuestas

Preguntas y respuestas más frecuentes

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE LA NORMATIVA COMERCIAL MUNICIPAL?

Página web del Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet

<http://www.grame.net/principal/lajuntament/serveis/promocio-economica-i-comerc/normativa-comercial.html>

¿DÓNDE PUEDO INFORMARME SOBRE LA NORMATIVA DE CONSUMO Y DISCIPLINA DE MERCADO?

Oficina Municipal de Información al Consumidor (OMIC)

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Plaça de la Vila, 1
Santa Coloma de Gramenet

¿DÓNDE PUEDO INFORMARME SOBRE LA TRAMITACIÓN DE UNA LICENCIA DE OBERTURA DE UN ESTABLECIMIENTO COMERCIAL?

Oficina de Información y Atención al Ciudadano (OIAC)

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Plaça de la Vila, 1
Santa Coloma de Gramenet
93 462 40 04

¿DÓNDE PUEDO SOLICITAR INFORMACIÓN SOBRE LOS PLANES DE DINAMIZACIÓN COMERCIAL Y LAS ASOCIACIONES DE COMERCIANTES EXISTENTES EN SANTA COLOMA DE GRAMENET?

Agrupación del Comercio y de la Industria
Coordinación
Calle Sant Carlos, 14

La OIAC os atenderá en los siguientes horarios:

Horario de atención al público

Septiembre-junio: de 8.30 a 17:30 horas de

lunes a jueves. de 8.30 a 14:30 horas los viernes

Julio: de 8.30 a 14.30 horas de lunes a viernes

Agosto: de 8.30 a 13.30 horas de lunes a viernes