

Trámites necesarios para operar un restaurante

Trámite	Descripción	Vigencia
Certificación de zonificación de usos de suelo permitidos.	Permite operar el giro autorizado en los programas de uso de suelo delegacional.	2 años.
Certificado de acreditación de uso del suelo por derechos adquiridos.	Reconoce los derechos adquiridos de uso del suelo que tienen los propietarios de un inmueble.	Indefinida.
Solicitud de Aviso para apertura de establecimiento con venta de alimentos preparados acompañados de cerveza y vino de mesa (Giro de bajo impacto).	Para operar un establecimiento cuyo giro no requiera permiso de funcionamiento. Los giros de bajo impacto que cuenten con más de 70 m2, podrán vender alimentos preparados acompañados de cerveza y vinos de mesa durante el horario de 12 a 17 horas.	Permanente.
Solicitud de Permiso para la colocación de instalaciones desmontables en la vía pública, contiguos a restaurantes y cafeterías.	Documento que autoriza extender el área de servicio a la vía pública.	Hasta un año.
Solicitud de Permiso para la apertura de Restaurante con venta de bebidas alcohólicas considerando el giro de impacto vecinal.	Se autoriza a Restaurantes la venta de alimentos preparados, con venta de bebidas alcohólicas.	3 años
Seguro de Responsabilidad Civil.	Da protección al asegurado si un tercero le exige indemnización por daños y perjuicios que ocasione la muerte lesión o menoscabo de la salud de la persona, incluyendo daños personales o materiales.	Depende la contratación.
Cajones de estacionamiento.	Se acreditan con los propios del lugar o a través de un contrato de alquiler y servicio de valet parking. Cafeterías y Fondas mayores a 80m = 1 cajón por cada 30 metros. Restaurantes sin venta de bebidas alcohólicas, de 80 a 200m = 1 cajón por cada 15 metros. Restaurantes con venta de bebidas alcohólicas = 1 cajón por cada 7.5 metros. Se debe contar con póliza de seguro para el estacionamiento.	Depende la contratación.
Visto bueno de seguridad y operación.	Un director responsable de obra, manifiesta que las instalaciones de un establecimiento reúnen las condiciones necesarias de seguridad.	3 años.
Programa interno de protección civil.	Para restaurantes que tengan acceso a más de 50 personas (empleados y clientes). Es indispensable tener el seguro de responsabilidad civil.	Permanente.
Medidas de seguridad.	Cuando un establecimiento tenga menos de 50 personas deberá seguir las siguientes medidas de seguridad: Extintores contra incendios, planeación de simulacros, colocar en un lugar visible teléfonos de autoridades de seguridad pública, protección civil y bomberos, y colocar en un lugar visible, señalización de acciones a seguir en sismos e incendios.	Permanente.
Registro de marca del nombre comercial y logotipo ante el IMPI.	Para la protección del nombre comercial.	10 años. Renovable.

Inscripción del registro empresarial ante el instituto Mexicano del Seguro Social.	Registro de la empresa en la base de datos empresarial del IMSS. Dentro de un plazo no mayor de 5 días de inicio de las actividades.	Permanente
Alta en Secretaría de Hacienda y Crédito Público.	Dar aviso a la SHCP al iniciar actividades como contribuyente dependiendo el régimen fiscal.	Permanente

Disposiciones Generales sobre los Restaurantes

Ley de establecimientos mercantiles.

- Utilizar el local exclusivamente para lo establecido.
- Tener en el establecimiento el original o copia certificada del Aviso o Permiso; asimismo original o copia de la póliza de la compañía de seguros.
- Permitir el acceso al local al personal autorizado por la Delegación o por la Secretaría de Protección Civil, para que realice verificaciones, así como impedir acceso a policías o militares cuando pretendan hacer uso de los servicios de copeo estando uniformados o armados.
- Respetar el horario establecido para la venta de bebidas alcohólicas (9:00 am hasta las 2:00 horas del día siguiente).
- Evitar aglomeraciones en la entrada principal y salidas de emergencias.
- No discriminar a las personas, excepto que estén en estado de ebriedad, bajo el influjo de estupefacientes, o que porten armas.
- Pedir identificación oficial con fotografía que acredite la mayoría de edad.
- Contar con un botiquín y en caso de reunir a más de 50 personas, contar con personal capacitado para brindar primeros auxilios.
- Tener señaladas las salidas de emergencias.
- Está prohibida la retención de personas dentro del local en caso de negativa de pago por parte del cliente.
- Está prohibido excederse en la capacidad de aforo del establecimiento.
- Está prohibido exigir pagos por concepto de propina, gratificación, cubierto o conceptos semejantes sin la autorización del cliente.
- Se debe proporcionar a los clientes la lista de precios correspondientes a las bebidas y alimentos de la carta.

Ley de Residuos Sólidos

- Entregar los residuos sólidos al servicio público. Quienes generen un promedio igual o superior a los 50 kg por día de residuos sólidos, pagarán \$1.00 por cada kilo excedente.

Normas oficiales laborales

- Es necesario que las instalaciones de los centros de trabajo, sean seguras. Realiza verificaciones oculares cada 12 meses para identificar condiciones inseguras y reparar los daños.
- Contar con sanitarios limpios y seguros para el servicio de trabajadores.
- Ser ordenado y limpio en el área de trabajo, así como en pasillos, estacionamientos y otras áreas comunes del centro de trabajo.

Ley Federal de Protección al Consumidor

- El proveedor deberá hacer saber al consumidor el monto total a pagar por los bienes, productos o servicios que se ofrezcan.
- Están obligados a permitir al personal acreditado de la Procuraduría el acceso al lugar o lugares objeto de la verificación, proporcionar la información o documentación necesaria.
- La información o publicidad relativa a productos que se difundan por cualquier medio, deberán ser veraces, comprobables y exentos de textos, diálogos, sonidos, imágenes, marcas, denominaciones de origen y otras descripciones que introduzcan o puedan inducir a error.
- No se podrán negar o condicionar servicios al consumidor por razones de género, nacionalidad, étnicas, preferencia sexual, religiosas, etc.
- Se debe entregar al consumidor factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del servicio prestado.