

Guía para Establecimiento de Comida

Restaurantes, Cafetería, Panadería, Repostería, etc.

El propósito de esta guía para establecimiento de comida es para darle a conocer las informaciones necesarias, regulaciones y requisitos que se requieren para abrir un establecimiento de ventas de comida en el Estado de New York.

Hemos hecho todo lo posible para que el consumidor se sienta confiado de las informaciones que aparecen en esta guía. Nuestra meta es ayudar al potencial dueño de negocio a adueñarse de una guía práctica, sencilla y concisa que le ahorre, tiempo, dinero e inconvenientes. A continuación presentamos un listado de información necesaria para poder abrir un establecimiento de comida o restaurante.

Los negocios que manejen cualquier tipo de alimento crudo, cocinado, sustancia comestible procesada, bebida, ingredientes, helados o agua usada o que intenta usarla o venderla entera o en parte para consumo humano deben solicitar un permiso para operar.

Como dueño de un restaurante, su principal preocupación debería ser el ***mantener los estándares de salud***. Mantener el tráfico en su restaurante dependerá de cómo están estos estándares, ya que su restaurante va ser inspeccionado y evaluado por el Departamento de Salud. Tenga en consideración los siguientes pasos cuando bregue con asuntos de salud:

- Control de la temperatura de los alimentos
- Protección de los alimentos de la contaminación
- La higiene de los empleados y el lavado de las manos
- Mantenimiento y salubridad de las superficies y equipos que tienen contacto con los alimentos.
- Mantenimiento y salubridad de las superficies y equipos que no tienen contacto con los alimentos.
- Mantenimiento y salubridad de los baños
- Almacenaje y remoción de desperdicio, y
- Control de insecto

1. REQUISITOS BÁSICOS PARA ABRIR UN RESTAURANTE

Permiso

Usted **debe** obtener un permiso del Departamento de Salud e Higiene Mental para poder operar un establecimiento de servicio de alimentos. Complete la forma 314C "Application for Permit". Puede llamar al 311 o 212-NEW YORK o visitar el sitio web:

<http://www.nyc.gov/health>

Pre-Inspección

Usted **debe** solicitar un permiso de pre-inspección 21 días antes de la apertura del negocio. Llame al Departamento de Salud para concertar una cita. Puede llamar al 311.

Curso de Manejo de Alimentos

El Código de Salud **requiere** que los supervisores de establecimientos de ventas de alimentos estén certificados en cuanto a haber completado un curso de manejo de alimentos. El curso tiene una duración de 15 horas y un costo de \$105 dólares. Puede llamar al 212-280-9209/10 o visitar al sitio web: www.nyc.gov/cgi

2. LOS IMPUESTOS

Para entender sobre los impuestos que se le aplican a su negocio y como reunir los requisitos legales de esos impuestos, es muy importante que consulte un contador o un abogado especialista en impuestos.

Las consideraciones de los impuestos son esenciales durante la formación de un nuevo negocio y durante la vida entera del negocio.

Escoger una estructura específica no determina necesariamente como su negocio va a pagar los impuestos.

Número de Identificación del Empleador Federal (EIN)

La ley Federal exige que la mayoría de los negocios obtengan un "EIN" para propósito de licencias e impuestos. Usted debe llenar el formulario SS-4 que está disponible en la página Web del IRS. También usted puede obtener su número llamando al 1-866-816-2065.

3. PERMISOS

Certificado de Impuesto a la Venta

La ley requiere que todo negocio de comida que haga ventas al por mayor o al detalle necesita tener un Número de Impuestos a la Venta "tax number". La recolección de impuestos sobre ventas es requerida en cualquier negocio que realiza ventas al detalle (o menudeo).

Si usted va a operar un negocio de ventas de comida (restaurante), debe de llenar el formulario DFT-17 "**New York State Sales Tax Application**" para obtener un número de impuestos a las ventas. Este certificado debe ser colocado en el negocio. Usted puede llamar al 311 o al 212-NEW-YORK. 1-800-877-6881. Para mayor información visite la página de Internet del Departamento de Estado de Impuestos y Finanzas de New York: <http://www.nystax.gov/stidx.htm> o llame al Tel.: 1-800-972-1233

Certificado de Ocupación y Permiso de Edificio

Si usted va a operar un restaurante que necesita reparaciones o construcciones, conexiones de tuberías, sistema de alarma, plomería y trabajo de electricidad, etc, usted

necesitará solicitar un permiso del Departamento de Edificios. No empiece la construcción sin antes obtener el Permiso de Edificio o "**Building Permit**".

Antes de abrir un negocio cada establecimiento en la ciudad de New York debe obtener un Certificado de Ocupación conocido como "**C of O**" o una carta firmada conocida como "**Sign-Off Letter**" para poder completar la construcción.

Permiso de Asamblea

Si usted va a operar un restaurante que tiene capacidad para 75 o más personas, usted tiene que solicitar un Permiso de Asamblea. El Permiso de Asamblea se requiere para los establecimientos que reúnan 75 o más personas para el consumo de bebidas y comida.

4. LICENCIAS

Licencia de la ciudad

Cualquier persona que quiera abrir un negocio en el Estado de New York se le requiere obtener una licencia o permiso para operar. Dependiendo en tipo de negocio que vaya a operar va a depender el tipo de licencia o permiso que se necesita. La persona debe contactar el Departamento de Asuntos al Consumidor o el Departamento de Estado.

Licencia de Licor

Cualquier establecimiento que sirva bebidas alcohólicas se le requiere obtener una licencia de licor. Póngase en contacto con NYS Liquor Authority @212-961-8385

Licencia para establecimiento de comida

Cualquier establecimiento que sirva comida se le requiere un permiso del Departamento de Salud e Higiene Mental para poder operar. Vea requisitos básicos en la primera página.

5. REGULACIONES

Requisito de Salud

Requisito de Salud. La ley exige que todos los restaurantes deban tener un permiso válido para operar un restaurante y este permiso lo emite el Departamento de Salud.

Seguridad contra Incendio

Este requisito es esencial para proteger al público y la propiedad del peligro de fuego y se basa en el diseño y la instalación de los equipos de cocina en el establecimiento. El Departamento de Bomberos inspeccionará el establecimiento antes que empiece a operar para asegurarse que los equipos fueron adecuadamente instalados.

Zonificación

Tan pronto usted escoja el local donde va a establecer el restaurante, usted necesita asegurarse que está en una zona apropiada para un restaurante.

Desperdicios

Debido a que la mayoría de facilidades que procesan alimentos generan desperdicios, usted necesita considerar que hará con los desperdicios cuando esté planificando la construcción de su facilidad o establecimiento. Las leyes locales y estatales prohíben lanzar cualquier desperdicio biológico en los acueductos públicos o tuberías sanitarias locales sin el permiso correspondiente. Para más información llame al Departamento de Recursos Naturales, División del Servicio de Campo al 1-800-361-4827 o visite el sitio web: www.dna.ny.gov

Aire

Los restaurantes deben cumplir con una prohibición general que existe en contra de la creación de humo y la molestia del mal olor. Los restaurantes deben cumplir con las leyes que regulan la colocación de abanicos de escape de aire y ventilación en relación a los locales en áreas residenciales.

Agua

La instalación, almacenamiento y uso de un sistema de dióxido de carbono presurizado usado para la preparación de bebidas carbonatadas puede requerir un permiso. Contacte el Departamento de Bomberos

Regulación de No Fumar

La ley local #47 del año 2002 establece que está prohibido fumar dentro de los establecimientos comerciales, incluyendo restaurantes. Los restaurantes con espacios en la parte afuera del establecimiento se les permitirán fumar sólo en áreas limitadas y descritas en la ley.

Carteles que deben colocarse en los establecimientos

Los siguientes carteles o anuncios públicos deben colocarse en áreas visibles donde el cliente pueda verlos:

- Letrero de No- Fumar "No Smoking"
- Primeros Auxilios "Choking First Aid"
- Alcohol y Embarazo "Alcohol and Pregnancy"
- Lavado de Manos "Wash Hands" en las facilidades donde se lavan las manos.

Cumplimiento de GMP

Todo establecimiento que produzca y venda alimentos para el consumo humano, debe cumplir con las Prácticas de Buena Manufacturación que se conoce como "GMP".

Para operar y mantener su negocio, usted debe reunir las condiciones establecidas en el "GMP". Cuando el FDA inspecciona su establecimiento debido a algunas quejas en su contra, ellos estarán revisando las siguientes áreas:

- La facilidad y los suelos
- Los equipos y los procedimientos
- Facilidades sanitarias y el control
- Operaciones sanitarias
- Los procesos y controles
- El personal

UPC Code

Si usted quiere vender su producto en tiendas al detalle, usted debe obtener un código UPC para su producto. Este código es una serie de códigos de barra que permite que su producto sea escaneado al venderse. El costo mínimo es de \$750 dólares para obtener el Código de Barra. Para obtener el Código de Barra para su producto comuníquese con Uniform Code Council al 1-937-435-3870

6. REQUISITOS DE EQUIPOS

Todo equipo de cocina, tales como: sistema de calefacción y aire acondicionado, equipos de cocina comercial, y plomería, debe ser aprobado por el "Department of Building's Materials and Equipment Acceptance Unit" (MEA). Una etiqueta con el número de aprobación debe ser adherida al equipo.

- Se requiere un Permiso de Trabajo del Departamento de Edificio antes de instalar el sistema de supresión y escape.
- La instalación del Sistema de Supresión de Fuego debe ser aprobado por el Departamento de Fuego.
- Sistema de Refrigeración: La instalación y uso del sistema de refrigeración del restaurante necesita reunir ciertos requisitos del Código de Edificio y Código de Fuego.
- Interceptores de Grasas: Todos los restaurantes deben tener instalados interceptores de grasas para prevenir que la tubería se obstruya. Se requiere la aprobación del Departamento de Protección al Medio Ambiente.

7. ESTRUCTURA

El nombre de su negocio se registra con el Secretario de la Corte, Tel.: (212)374-5703. Usted puede llenar los formularios X-201 "Business Certificate" o X-74 "Business Certificate for Partners" y hacer los trámites necesarios. La forma de registrar un nombre de negocio es diferente para cada tipo de estructura legal. La estructura legal que usted escoja es propiedad de cada quién, de la sociedad, de la sociedad limitada, de la compañía de Responsabilidad Limitada (LLC) o de la Corporación regular o Corporación "S". Cada estructura legal tiene requerimientos de registro únicos, los cuales se describen a continuación:

- **Propietario Único y Sociedades** - regístrese como "Doing Business As" o "Fictitious Name Registration" Nombre de Registro Ficticio. Se utilizan los formularios X-201 y X-74.
- **Corporación y Compañía de Responsabilidad Limitada (LLC)**- llene los artículos de incorporación (para la corporación) y los artículos de organización (para la LLC) que se encuentran en: <http://www.dos.state.ny.us/corp/corpspub.html>. Información sobre requerimientos federales de la LLC se pueden encontrar en: <http://www.irs.gov/pub/irs-pdf/p3402.pdf>

- **Estado de Corporación S-** Requiere que usted llene la forma de corporación de New York o LLC y también que llene la Forma 2553 del IRS. <http://www.irs.gov/pub/irs-pdf/f2553.pdf>.

Cada estructura tiene sus propias ventajas y desventajas. La clave para escoger una buena estructura está en el concepto de responsabilidad y de impuestos. Usted debe decidir cual de estas estructuras se ajustan mejor a su negocio. Le recomendamos que consulte con un contable o con un abogado.

8. EMPLEADOS

Es importante que si usted va a contratar empleados, obtenga una copia de la Guía de Impuestos del Empleador "Employer's Tax Guide" de la Oficina de Rentas Internas conocida como "IRS" o puede llamar al 1-800-829-3676. La "Circular E" le explica los requisitos para empleadores sobre las retenciones del Impuesto al Seguro Social, y contiene las tablas para su uso y como determinar cuanto impuesto al ingreso y al Seguro social debe ser retenido del pago de salario.

Cada empleado debe llenar el Formulario IRS, W-4. Una copia del Formulario debe ser mandado al Departamento de Renta Internas dentro de 20 días de la contratación. Para más información, visite la página del Departamento de IRS: <http://www.irs.gov>

El empleado debe llenar el Formulario I-9 - el empleador debe mantener este formulario disponible en un archivo separado. Para obtener este formulario visite la página: <http://uscis.gov/graphics/formsfee/formsfiledels/i-9.pdf>

9. MANEJAR LAS OPERACIONES

Seguro

Los seguros para negocios son muy importantes y varían de acuerdo al tipo de negocio. Lo mejor es escoger un corredor de seguro que tenga conocimiento del tamaño y tipo de negocio que está operando. Discuta los requisitos específicos para su restaurante con su agente de seguro. Los seguros básicos para un restaurante son:

- Cobertura contra incendio
- Cobertura contra al Seguridad Pública
- Protección contra robo
- Cobertura contra empleados deshonesto (cubre los robos de empleados)

Mercadeo y publicidad

Pasar la voz es y buenas relaciones públicas son la forma más efectiva para promover su negocio. Dependiendo del tamaño de su mercado objetivo, usted debe considerar los volantes, tarjetas de presentación, folletos, anuncios en periódicos, radio, directorio de teléfono etc. La participación en eventos comunitarios es otra manera de promover su restaurante. Además usted podría considerar auspiciar algún evento para promover su negocio. Recuerde que la mejor publicidad es un **cliente satisfecho**.

Localización

Saber escoger la ubicación apropiada para su negocio tiene una importancia crucial. Usted debe considerar donde están sus clientes y la competencia. Los impuestos de que debe pagar, las restricciones de zona, ruido y el medio ambiente. Estas cosas son muy importantes antes de abrir un restaurante.

Muebles y Equipos

Antes de abrir su restaurante, usted deberá comprar mesas, sillas, alumbrado, y artículos para decoración. Usted necesitaría una cocina comercial, una barra y una bajilla (platos). El menú, el tamaño del restaurante y la clase de servicio que usted ofrezca van a determinar el tipo de equipo que usted requerirá.

Planifique su menú cuidadosamente

Trate de conocer los artículos que su cliente potencial prefiere y como le gusta que lo preparen. Trate de proveer una variedad mientras mantiene un costo promedio estable. Los precios del menú es una combinación de los costos de alimentos y lo que se necesita para reunir los gastos y poder tener una ganancia. Generalmente, el precio de un artículo es aproximadamente tres veces los costos del alimento, dependiendo del tipo de restaurante, los gastos de operación y los precios de la competencia.

Cálculo de la capacidad de asientos

El restaurante que usted desea dependerá de su experiencia, nivel de financiamiento, ubicación y los clientes. Usted tendrá que decidir sobre el tipo de restaurante que usted desea establecer (tradicional, étnico, especial, cafetería, alimentos rápidos, auto servicio, etc.) Es importante que usted tenga o incluya todo lo que sigue a continuación:

- Área para sentarse (área de espera), cuarto para servir, área para caja registradora, baños, y la barra (opcional).
- Un área donde usted pueda ver el restaurante completo.
- Alumbrado, letreros, tráfico libre de obstáculos.
- Variedad de arreglos de asientos. El 50% de los clientes llegan en parejas; el 30% llegan sólo o en grupos de tres; y el 20% en grupos de cuatro o cinco.
- Una cocina que permita suficiente espacio para la preparación de los alimentos e interacción entre el personal.
- Seguridad de movimiento, almacén frío y seco, lavadora de platos, un área para colocar los artículos personales del personal y empleados.
- Zona conveniente para la entrega de mercancías, fácil de limpiar y mantener, ventilación adecuada y alumbrado.
- La sugerencia para los requisitos de pie cuadrado por mesa en restaurantes de nuestras comunidades son los siguientes: Para una mesa de 4 personas se requiere un espacio de 30 sq' (30 pies cuadrados); para 2 personas se requiere 15 sq' (15 pies cuadrados); para 6 personas se requiere 45 sq' (45 pies cuadrados).

10. RECURSOS.

Agencias que usted deberá contactar durante la apertura y permanencia del restaurante.

- Department of Health and Mental Hygiene** 212-311 0 212-NEW-YORK
- Para obtener el permiso para operar un restaurante
 - Para solicitar la pre-inspección
- Department of Health- Health Academy** 212-280-9213
- Para solicitar el curso de manejo de alimentos
- County Clerk's Office** 212-374-5703
- Para registrar su negocio como propietario único o asociación (socios)
- NYS Secretary of State, Division of Corporations** 518-473-2492
- Para registrarse como una corporación
- Internal Revenue Services, IRS** 1-800-829-3676
- Para solicitar el Número de Identificación Federal
- New York State Department of Taxation and Finance** 311 o 212-NEW-YORK
- Para solicitar el Número de Impuesto a la Venta
- Department of Building**
- Para solicitar el permiso para construcción
 - Para solicitar el permiso de asamblea. Permiso para letreros.
- NYC Fire Department**
- Para solicitar varios permisos, entre ellos: señal de salida, sistema de refrigeración, inspección de estufa comercial, sistema de supresión de fuego. Letrero de "Exits"
- NYC Department of Consumer Affairs** 212-487-4104
- Para solicitar el permiso de café en la acera, catering, cabaret o baile.
 - Para solicitar letreros de equipo de resucitación, prohibición de cigarrillos a menores.
<http://www.nyc.gov/html/dca/html/licenses.html>
- NYC Department of Finance** 718-935-6739
- Para solicitar la licencia para vender cigarrillos
- NYC Department of Transportation** 212-442-8044
- Para solicitar el permiso de Canopy
- NYS Liquor Authority** 212-961-8385
- Para solicitar la licencia de licor
- NYC Department of Sanitation**
- Para solicitar el nombre del recogedor de basura privado y horas de recogida de basura
- NYC Department of Planning**
- Para solicitar permiso de zona/zonificación
- US Citizen Immigration Services (Forma I-9 para empleados)**
- Social Security Administration** 1-800-772-1213
- Unemployment Insurance** 212-266-5338
- Workmen's Compensation and Disability Insurance** 212-312-9000

Lista de Verificación para Restaurantes

Requisitos Básicos Para Abrir un Restaurante	Realizado	Pendiente
Permiso del Departamento de Salud		
Solicitud para la Pre-inspección		
Curso de Manejo de Alimentos		
Registro del Nombre		
Certificado de Negocio		
Incorporación		
Número de Identificación de Empleados Federales (EIN). Forma SS-4		
Certificado de Impuesto a la Venta Forma DTF-17		
Certificado de Ocupación y Permiso de Edificio		
Permiso de Asamblea		
Condiciones de GMP		
Verificación de Equipos de Cocina		
Regulación de No-Fumar		
Inspección del Departamento de Bomberos		
Inspección del Departamento de Salud		
Regulaciones del Departamento de Sanidad		
Departamento de Asuntos al Consumidor		
Department of Taxation & Finance, para certificado de ventas		
Letrero, Contacte al Departamento de Edificio		
Licencia de Cigarrillos, Departamento de Finanzas		
Licencia de Licor, NYS Liquor Authority		
Certificado Protección de Alimentos, Health Academy		
Recogida de Desperdicios, Department of Sanitation		
Formulario SS-4, para el Número de Identificación Federal		
Formulario I-9. Cada empleado debe completar este formulario		
Formulario W-4, Cada empleado debe completar este formulario		
Formulario DTF-17, para el Número de Impuestos a la Venta		

Organizaciones importantes que usted debería contactar para propósito de restaurantes.

- NY State Restaurant Association (212)398-9160, www.nysra.org
- NYC Department of Small Business Services, www.nyc.gov/smallbiz
- US Small Business Administration, www.sba.gov
- S.C.O.R.E, www.scorenyc.org

TIPS: No haga ningún plan o empiece sus operaciones hasta que usted esté seguro de haber cumplido con las regulaciones locales, estatales y federales, las reglas de zonificación relacionadas a la producción de alimentos, procesamiento y ventas. Esto incluye la construcción de la facilidad y la preparación de etiquetas. Recomendamos que se reúna con el Departamento de Salud antes de empezar a operar su negocio para asegurarse que usted cumple con todas las regulaciones que su restaurante debe cumplir.

TIPS: Antes de abrir su negocio cada establecimiento en la ciudad de New York debe tener un certificado de Ocupación (C of O) o una Carta Firmada "Sign-Off Letter" para completar la construcción del establecimiento.