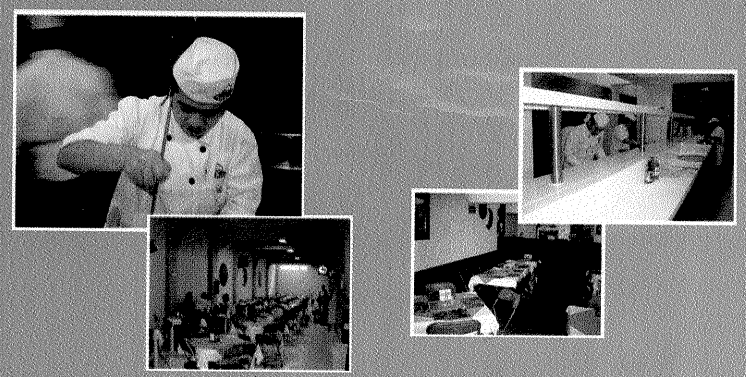
Restaurantes y Fondas



¡INICIA TU NEGOCIO CON TODAS LAS DE LA LEY!

grupo sincronia

www.gruposincronia.com
Bahía de Todos los Santos #5
Col. Verónica Anzures
México, D.F. 11300
Tel.: 5250 4920
Fax: 5531 5071

CANIRAC
Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados

Producto PYME MR con el apoyo de la

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Restaurantes y Fondas

Presentación:

Tienes en tus manos un ejemplar de "Cómo iniciar tu propia empresa"; resultado del esfuerzo conjunto de Cámaras y Organismos Empresariales de nuestro país y Secretaría de Economía, y cuyo objetivo es brindar un apoyo a pequeños y medianos empresarios para iniciar o transformar un negocio.

El presente material atiende los aspectos fundamentales que requieres conocer para abrir o consolidar una fonda o restaurante, tales como sus características, el espacio físico, el tipo de instalaciones y el equipo con que debes contar para su operación, así como los trámites que deberás realizar para abrirlo.

También encontrarás elementos clave para incursionar en este giro con éxito, como la importancia de identificar a un público objetivo, la ubicación idónea, el tipo de menú y servicio más apto para satisfacer sus gustos y necesidades y las ventajas competitivas que adquieres al conocer las fortalezas y debilidades de tu negocio ante la competencia.

Si requieres ampliar la información sobre algunos de los aspectos aquí descritos, te invitamos a recurrir al Área de Primer Contacto de la Secretaría de Economía, al Centro de Desarrollo Empresarial más cercano o a la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados (CANIRAC).

¡Te deseamos mucha suerte como empresario!

RESTAURANTES Y FONDAS

En el siglo XVI en la Nueva España se inicio el negocio de la comida casera. México fue el primer país en Latino América que inició y reglamentó el negocio público de alojamiento y comida.

Desde entonces las fondas y restaurantes se han convertido en parte de la vida de las comunidades. En México existen más de 225 mil restaurantes que dan empleo a 800 mil trabajadores de forma directa y a otros 700 mil de forma indirecta.

Los restaurantes y fondas son una gran oportunidad para los emprendedores.

Características del Giro

El tipo de alimentos que se ofrecen, determina las características de los diversos tipos de fondas y restaurantes; así podrás encontrar:

Comida rápida

Establecimientos que ofrecen a los comensales la oportunidad de comer alimentos de preparación rápida como hamburguesas, hot dogs, pizzas y pastas, pollos, tortas, sushi y comida japonesa, sándwiches, comida china, entre otros.

Taquerías

Lugar en donde se ofrece el platillo tradicional de la cocina mexicana que tiene como ingrediente principal a la tortilla.

Fondas

Son especialistas en comida corrida: sopa, guisado, arroz, frijoles y postre, que ofrecen al comensal un característico sabor casero.

Comidas formales

Restaurantes con menús de mayor especialización, como comida internacional, cocina mexicana, comida argentina, italiana, francesa, alemana, española, hindú, árabe, japonesa, china.

Los alimentos que se expenden en los restaurantes y fondas deben ser:
- Elaborados con ingredientes frescos y de buena calidad.
- Preparados de forma higiénica, lavando y desinfectando los ingredientes en los casos que así se requiera.
- De sabor agradable y uniforme.
- Con una presentación apetecible y también uniforme
- En cantidades adecuadas al precio del producto.

Conocimiento del Mercado

Si estás pensando abrir un restaurante, fonda o renovar la que tienes, realiza un estudio de mercado, el cual te permitirá conocer a tus clientes potenciales, sus hábitos de consumo y a tu competencia.

El estudio de mercado comprende cuatro variables fundamentales que puedes conocer contestando a las siguientes preguntas:

1.- Análisis de la oferta:
¿Cuántas fondas y restaurantes hay en la zona?
¿Qué ofrece la competencia?
¿Cómo se puede diferenciar tu fonda o restaurante de las ya existentes?

2.- Análisis de la demanda:
¿En dónde ubicarás tu establecimiento?
¿Estará cerca de zonas habitacionales, oficinas, escuelas o centros comerciales?
¿Qué tipo de gente asistirá?
¿Qué esperan de tu fonda o restaurante?

3.- Análisis de precios:
Compara tus precios con los de tus competidores
¿Cuánto estarán dispuestos a pagar los comensales por los alimentos?

4.- Análisis de la comercialización:
¿Qué estrategias utiliza tu competencia para la comercialización?
¿Cómo darás a conocer tu negocio?

Análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas)

Es una herramienta que forma parte del proceso de Planeación Estratégica, que te permite ver tu negocio a futuro, facilitar la toma de decisiones y compararte con tu competencia para lograr una ventaja competitiva.

Aplicado a una fonda o restaurante debes analizar los siguientes aspectos:

FORTALEZAS

Elementos con los que cuenta un negocio para defenderse del entorno.

Fortalezas de la Fonda o Restaurante:

- Importante giro de negocio que tiene posibilidades de crecimiento en zonas de alta concentración de oficinas y escuelas.
- Fuente de empleos y autoempleo.
- Cercanía con los consumidores y mayor conocimiento de sus necesidades.
- Monto de inversión inicial accesible.
- Liquidez.

OPORTUNIDADES

Áreas o servicios con los que no cuentas y actividades que no estás haciendo correctamente.

Oportunidades de la Fonda o Restaurante:

- Conocer y familiarizarse con sus clientes.
- Obtener información por medio de encuestas.
- Visitar y observar de manera continua a negocios exitosos.
- Innovar en productos y servicio.

DEBILIDADES

Aspectos en los que no se tiene fuerza o experiencia dentro del negocio.

Debilidades de la Fonda o Restaurante:

- Resistencia al cambio.
- Falta de conocimiento en: manejo administrativo, fijación de precios, mercadotecnia, operación, atención al cliente.

AMENAZAS

Áreas en las que puede surgir un mal que afecte el negocio y que, de no recibir la atención adecuada, pueden poner en riesgo su permanecia.

Amenazas de la Fonda o Restaurante:

- Los puestos de comida informales, que no pagan luz, impuestos, seguros, etcétera.
- Falta de higiene y descuido de normas de sanidad.
- Sobre oferta de negocios de comida rápida.

Características del Giro

Requerimiento de espacio

Fonda con mesas y sillas: entre 6 ó 7 mesas de 80 y 10 m².

Equipo

- Equipo de cocina. Planchas, estufones, parrillas y hornos. La cocina debe ser, preferentemente, de acero inoxidable cuyo precio por metro lineal es de $7 mil pesos. Aunque el desembolso es considerablemente más alto que el requerido por una cocina de lámina (alrededor de $5 mil pesos el metro lineal), los profesionales de la cocina prefieren el acero inoxidable, ya que su mantenimiento resulta más económico en relación de diez a uno y su durabilidad es de alrededor de 20 años de uso intensivo. En contraste, la lámina tiene una vida aproximada de tres a cinco años en uso industrial.

- Refrigeradores y congeladores. Los grandes restaurantes o expendios de comida construyen sus propias cámaras de refrigeración para la conservación de alimentos. Los establecimientos más pequeños compran refrigeradores y congeladores independientes. El estándar es adquirir un par de cada uno de estos muebles. La inversión aproximada es de alrededor de 60 mil pesos.

- Aire de lavado de cocinas. Por ley, las cocinas deben contar con ventilación adecuada, además de que la óptima conservación de los alimentos requiere que sean frescas y que mantengan una temperatura constante. En estos espacios no puede haber aire acondicionado, así que la opción es el aire lavado, cuyo precio promedio es de $70 mil pesos. En las ciudades con temperaturas cálidas la inversión puede resultar más alta, ya que se requieren equipos de mayor potencia, con mayor capacidad de inyección, paneles y filtros más grandes.

- Loza, cristal y cubertería. El número de piezas dependerá del tipo de menú y servicio. Para calcular la cantidad requerida para loza, platos de todo tipo y tazas, así como para cristalería, debe multiplicarse el aforo del restaurante (su capacidad para recibir comensales) por 1.5. La cantidad resultante es una referencia del equipo básico que debe estar en servicio.

Inversión Inicial

El presupuesto para abrir un restaurante con las características descritas está entre 50,000 y 100,000 pesos (dependerá de cantidad y calidad del mobiliario y equipos, así como del acondicionamiento que requiera el local).

Es importante considerar los gastos de operación mensual, entre los que se encuentran: luz, teléfono, renta del local, pagos de nómina, gas y agua. Asegúrate de que, al abrir tu negocio, cuentes con un capital que te permita pagar estos gastos por lo menos durante tres meses.

Cantidad	Descripción	P/Unitario	Importe
1	Contenedor para condimentos 6 recipientes 102	$ 348.45	$ 348.45
1	Cuchillo cheff 10" m/café pc 12910	$ 135.70	$ 135.70
1	Cuchillo cheff 12" m/café pc 12912	$ 204.70	$ 204.70
2	Cazo conico aluminio t.f. Cap. 3.2 lts. #22	$ 160.80	$ 321.60
1	Bowl acero inox. 24 cms. 3 lts #s-773	$ 31.05	$ 31.05
1	Bowl acero inox. 35 cms. 8 lts #s-777	$ 69.00	$ 69.00
1	Freidora de papas 35 cms. Completa	$ 318.00	$ 318.00
1	Escurre verduras 34 cms acero inox. Halco r33	$ 90.85	$ 90.85
1	Coladera reforzada m. Abierta 24 cms.	$ 100.20	$ 100.20
1	Colador chino chico 18 cms estañado	$ 162.00	$ 162.00
1	Prensador de papa grande mod. 3rs	$ 581.90	$ 581.90
1	Escurre verduras 41 cms acero inox halco r39	$ 127.65	$ 127.65
5	Cuchara servicio lisa medina 35 cms.	$ 24.84	$ 124.20
1	Espatula pastelera de 25 cms. 1505-10	$ 75.90	$ 75.90
1	Espatula pastelera de 30 cms. 1505-12	$ 86.25	$ 86.25
2	Volteador flexo m/madera 25 cms hl 1290	$ 46.00	$ 92.00
1	Plato para gratinar 16 cms acero inox.	$ 27.42	$ 27.42
1	Plato para gratinar 19 cms acero inox.	$ 33.24	$ 33.24
1	Plato para gratinar 21 cms acero inox.	$ 46.50	$ 46.50
4	Batidor globo 30 cms. delgado pw-12	$ 57.50	$ 230.00
1	Molino para pimienta de madera 120pm	$ 196.65	$ 196.65

Sub Total:	$ 3,403.20
I.V.A.:	$ 510.49
Total:	$ 3,913.69

En el listado de equipo podrían faltar enseres menores que tienen un costo muy bajo, como cucharones, espátulas, etc., que se comprarán de acuerdo a la carta o menú de tu fonda.

Proveedores

La evaluación y selección de proveedores va de acuerdo a su confiabilidad, servicios, ubicación, condiciones de venta, fechas de entrega, transferencias de derechos, descuentos en la compra, en la cantidad y por pronto pago.

Para conseguir los mejores proveedores toma en cuenta lo siguiente:

Confiabilidad. Verifica las referencias de todos los proveedores con los que trabajes. Además, elabora un contrato en el que se establezca fecha de entrega, cantidad, calidad y precio para asegurar tu inversión.

Servicio. Debes quedar completamente satisfecho y considerar, además de la entrega de productos, la atención y ayuda personalizada, descuentos, simplificación en problemas de crédito, garantías, cambios de la materia prima, estabilidad en relaciones y mantenimiento de precios.

Dependiendo de la cantidad y variedad de insumos que necesites, determina cuántos proveedores tendrás para evitar perder dinero a causa de no contar con las materias primas a tiempo, sobre todo en el caso de alimentos perecederos.

Compara precios, tiempos de entrega, y la calidad de los productos de varios proveedores y trata directamente con ellos para conseguir el mejor precio.

En la Central de Abasto, puedes encontrar productos al mayoreo, frescos, de buena calidad y a buen precio.

Busca otras opciones en la Sección Amarilla, o en el SIEM (Sistema de Información Empresarial Mexicano), que es el padrón de la Secretaría de Economía donde están registradas las empresas mexicanas de los sectores industrial, comercial y de servicios.

Presentación del servicio

Establece un horario de servicio dependiendo de la zona del negocio y de las necesidades de tus clientes. Si, por ejemplo, tu objetivo es brindar servicio a oficinistas, deberás abrir de lunes a viernes, por lo menos ocho horas diarias, mientras que si deseas atraer al mercado familiar, deberás abrir los fines de semana.

En todo momento, la atención que reciban los comensales debe ser amable y servicial. El cliente busca sentirse especial y todo lo que hagas por lograrlo, se traducirá en resultados.

Limpieza e higiene del personal.

Es importante saber que el ser humano es la principal fuente de contaminación de los alimentos; para ofrecer y comer alimentos seguros, cuida que tu personal ponga siempre en práctica las siguientes reglas básicas de higiene personal.

- Acudir al trabajo aseado, con ropa y zapatos limpios.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Hacer uso de desodorantes, red y cofia; mantener el cabello corto y bien peinado, así como siempre estar bien afeitado.
- No hacer uso de alhajas; en ellas existen millones de bacterias, además de que pueden causar un accidente si se llegan a atorar.

Técnica adecuada para el lavado de manos:

Asegúrate que tu personal ponga en práctica la siguiente técnica de lavado de manos con agua y jabón, por lo menos durante 20 segundos, antes de iniciar sus labores de trabajo deberá:

1. Mojar sus manos con agua hasta la altura del codo.
2. Frotarlas con jabón restregando las manos, haciendo abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.
3. Tallar sus dedos, debajo de las uñas, la palma y dorso de la mano, hasta la altura del codo.
4. Enjuagar al chorro del agua de la mano al codo, cuidando que no quede jabón.
5. Secarse con toallas de papel desechable.

Es necesario lavarse las manos después de estas acciones:

- Ir al baño.
- Tocar alimentos crudos y después cocidos (o viceversa).
- Estornudar.
- Saludar a una persona.
- Sonarse la nariz .
- Limpiarse la cara.

Cuida que tu personal evite estos errores:
Tocarse la cara cuando estén preparando alimentos, limpiarse el sudor con el trapo de cocina, probar alimentos durante su jornada de trabajo, manejar dinero mientras prepara alimentos.

Limpieza general del lugar

- Todas las áreas deben estar perfectamente limpias antes de la llegada de los clientes.

- Asigna a una persona la tarea de revisar constantemente el aseo general y, en especial, la limpieza de los sanitarios.
- Cuida la imagen de todos tus empleados, incluyendo sus modales y vocabulario elemental de cortesía.
- Si tienes loza de cerámica y vasos de vidrio cuida que no estén rotos o despostillados.
- Sin excepción, cuida que la persona encargada de efectuar la cobranza y recibir dinero evite por completo el contacto con el manejo de los alimentos.

Pasos para evitar la contaminación de los alimentos

Lavar y desinfectar utensilios y superficies de trabajo. Preferentemente, debes utilizar diferentes tablas en el desarrollo de tus actividades diarias; en caso contrario, te recomendamos que las desinfectes utilizando 4 ml. de cloro por cada litro de agua.

Cocinar alimentos a temperaturas apropiadas y verificar dichas temperaturas utilizando termómetro.

Mantener separados alimentos crudos y preparados, y no usar utensilios utilizados previamente en la manipulación de alimentos crudos, para preparar o manipular alimentos cocidos.

Refrigerar alimentos potencialmente peligrosos. Enfriar y almacenar adecuadamente alimentos preparados antes de transcurrir dos horas.

Atención al cliente:

Las actividades básicas para atender a tus clientes son:

- Recepción del cliente: Al ingresar el cliente al local, recíbelo cordialmente, asígnale una mesa y ofrécele la comanda para que seleccione la comida y haga su pedido.
- Toma de la orden del cliente: El cliente seleccionará el platillo que desea. El mesero debe confirmar el pedido con el cliente para verificar que todo esté correcto y ver qué complementos quiere.
- Transporte de la orden al área de cocina: El mesero debe llevar la comanda u orden al área de cocina.
- La carne y materia prima se transportará en recipientes para surtir los pedidos de los clientes.
- Transporte al plato: Se pasan los ingredientes picados ya cocidos al plato con una pala tipo chef.
- Control de calidad: Se inspecciona el producto y su presentación. Ésta debe tener un buen olor y buena presentación.
- Transporte al cliente: El mesero llevará el producto terminado al cliente.

Recuerda que entre más pagan las personas por lo que consumen más esperan recibir y que siempre será bueno que reciban más de lo que pagan.

PERSONAL

Recuerda que tu personal refleja los valores de tu empresa. Contar con gente adecuada y capacitada para cada puesto es un factor que hará competitivo en el mercado.

Si estamos hablando de operar una fonda de unos 120 metros cuadrados, en la que se cuente con alrededor de 8 mesas, la plantilla de personal que requieres es la siguiente:

Dos ayudantes de cocinero.
1 mayora o chef.
2 meseros.
Y una persona que lave la loza.

Tú, como dueño del negocio, eres la persona más indicada para recibir a los comensales, atender a los proveedores, llevar a cabo la cobranza y demás labores administrativas.
Conforme tu negocio crezca, irás incorporando más personal.

El personal de cocina es el primero que debe presentarse; la hora específica depende de la complejidad del menú.

Bastará con que los meseros estén una hora antes de la llegada de los comensales.

Para contratación de tu personal deberás considerar los siguientes aspectos:

Reclutamiento: Coloca anuncios afuera de tu negocio (Mantas, carteles, etc.), anúnciate en segunda mano, periódicos, o en las bolsas de trabajo por internet, ponte en contacto con agencias de colocación de personal.

Selección: Entrevista y elige a los mejores candidatos.

Contratación: Formaliza la relación laboral mediante un contrato de trabajo, estipula el salario que tienes que pagar.

Inducción: Capacita a tu personal en cursos sobre atención a clientes, relación de inventarios, etc.

Contrata por honorarios los servicios de un contador, para que te

auxilie en el trámite de altas, bajas y modificaciones salariales que correspondan, en la inscripción de tu personal al Sistema de Ahorro para el Retiro SAR, al Instituto Mexicano del Seguro Social IMSS y al Instituto del Fondo Nacional para de la Vivienda para los Trabajadores INFONAVIT, además de apoyarte en el cálculo para el pago de impuestos.

INVENTARIOS

La rotación de inventarios te dirá que materias primas tienen que ser surtidas antes que otras. Compra sólo lo que necesites.

Para la adquisición de materias primas debe considerar:

Calidad: las materias primas deben cumplir con las especificaciones requeridas por tí.

Cantidad: la compra de materias primas en general dependen del movimiento del consumo en tu negocio.

Precio: Compra a un precio justo.

Tiempo: adquiere las materias primas con oportunidad.

Es recomendable utilizar programas de computación que te permiten llevar un buen control de tus inventarios.

Para el manejo de la materia prima te recomendamos tomes en cuenta los siguientes aspectos:

- Recibe la materia prima en el establecimiento; pesa lo que se te entrega para confirmar que sea la cantidad adquirida.
- Inspecciona la carne y la verdura para asegurarte de que cumplan con los requerimientos exigidos de frescura, aspecto y calidad. Los materiales secos se inspeccionan para que no traigan basura.
- Almacena la materia prima inmediatamente después de recibirla. Lo que llegue primero al almacén se debe utilizar primero. La carne y los perecederos se deben refrigerar. Algunos productos como chiles poblanos, pimientos morrones y cebollas se pueden almacenar en cajas con ventilación adecuada. Los ingredientes secos se deben tapar herméticamente.

ASPECTOS CONTABLES

Llevar un registro contable de los movimientos de tu negocio, te permitirá conocer al día el estado de tus finanzas y cumplir con las obligaciones fiscales que corresponde.
Acercate a la CANIRAC para que recibas orientación sobre:

- La conveniencia de emplear máquinas registradoras de comprobación fiscal.
- Cómo presentar tus declaraciones ante el SAT.
- Cómo efectuar las retenciones y entero del ISR de tus trabajadores.

IMAGEN Y PROMOCIÓN

Ahora que estas iniciando tu actividad empresarial, debes darle gran importancia al diseño de la imagen de tu fonda o restaurante.

Considera:

- Producción de papelería como hojas carta membretada, sobres, tarjetas de presentación, comandas, facturas, etc. que incluyan tu logotipo.
  (Las facturas deberán ser impresas en imprentas autorizadas donde te indicarán que requisitos deben cumplir).

- Diseña tu página web para que tus clientes actuales y potenciales así como tus proveedores, obtengan mayor información referente a tu fonda o restaurante.

Trámites

Las fondas y restaurantes son empresas como tal. Por ello, es importante que cuenten con los permisos y regulaciones necesarios para su operación.
Para el cumplimiento de esos trámites, es recomendable acercarse a especialistas que te orienten y ayuden en el proceso:

- Notario Público, Registro Público de Comercio (en el caso de sociedades) o Corredor público.
- Secretaría de Economía.
- Cámaras o Asociaciones Empresariales.
- Secretaría de Salud.
- Instituciones Bancarias.

Además es importante tomar en cuenta que cada Municipio, Región y Estado establece reglamentos específicos que debes considerar.

Régimen del Pequeño Contribuyente

El Régimen del Pequeño Contribuyente es un régimen para personas físicas de baja capacidad económica y administrativa, con mínimas obligaciones fiscales, ya que no paga IVA y tampoco lo

cobra, lo que permite a tu fonda o restaurante ser más competitiva en cuanto a los precios que ofrece a los consumidores y también te ayuda a cumplir tus obligaciones fiscales de manera sencilla y transparente.
Tú puedes darte de alta en este régimen si:

- Cuando inicias actividades tus ingresos no exceden la cantidad de $2'000,000.00 anuales.
- No expides comprobantes con el IVA desglosado.

CANIRAC es la cámara que afilia a todo tipo de fondas y restaurantes; afíliate y recibe todos los beneficios que te brinda, incluyendo cursos de capacitación, manuales de operación y asesoría en torno a la realización de trámites y la operación de tu fonda o restaurante.

La Secretaría de Economía cuenta con guías rápidas de trámites para iniciar y operar un negocio para cada actividad y con todo lo que se requiere en cada Estado o Municipio. Éstas, pueden ser consultadas en www.contactopyme.gob.mx; o llamando sin costo al Área de Primer Contacto de la Secretaría de Economía al teléfono: 01 800 410 20 00.

A continuación te mostramos un ejemplo de trámites que para este giro se deben realizar en el Distrito Federal:

I.CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

Constitución de Sociedades ante la S.R.E.	No. de Trámite: 1°
Trámite para obtener de la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE) la autorización del nombre de la sociedad Denominación Social.	
Área donde se gestiona/ Horario de atención	**Tiempo aproximado de respuesta**
Dirección de Permisos Artículo 27 Constitucional/ Ricardo Flores Magón No. 1 Anexo II P.A., Col. Nonoalco Tlatelolco México, D.F. Tel. 57 82 41 44 ext. 4068 SACTEL Tel. 56 04 12 40 (de 9:00 a 15:00 horas).	5 días hábiles
Vigencia: Indefinida Tipo de persona: Moral	Formato: SA1

Aviso de uso de los permisos para la Constitución de Sociedades o cambio de denominación o razón social.	No. de Trámite: 2°
Trámite para informar a la S.R.E. que el permiso que autorizó fue utilizado por constitución de sociedad o cambio en su denominación o razón social.	
Tiempo aproximado de respuesta	**Área donde se gestiona/ Horario de atención**
No se requiere	Dirección de Permisos Artículo 27 Constitucional/ Ricardo Flores Magón No. 1 Anexo II P.A., Col. Nonoalco Tlatelolco México, D.F. Tel. 57 82 41 44 Ext. 4068 SACTEL Tel. 56 04 12 40 (de 9:00 a 14:30 horas)
Formato: **No Aplica**	Vigencia: **Indefinida** Tipo de persona: **Moral**

Registro Público de la Propiedad y el Comercio	No. de Trámite: 3°
Trámite mediante el cual se hace el registro del Acta constitutiva ante dicha instancia.	
Tiempo aproximado de respuesta	**Área donde se gestiona/ Horario de atención**
20 días hábiles	Villalongín No. 15 Col. Cuauhtémoc México, D.F. Tel. 51 40 17 00 (de 8:00 a 14:00 horas).
Formato: **Universal**	Vigencia: **Indefinida** Tipo de persona: **Moral**

Inscripción en el RFC / Cédula Fiscal	No. de Trámite: 4°-1°
Trámite mediante el cual se lleva a cabo la inscripción ante la SHCP, para efecto de cumplimiento de las obligaciones fiscales correspondientes. NOTA: A partir del 1° de Julio de 1999, las personas físicas, al momento de tramitar su inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes, deberán presentar conjuntamente, la forma oficial R1 y la forma denominada "Solicitud de Cédula de Identificación Fiscal con CURP."	
Tiempo aproximado de respuesta	**Área donde se gestiona/ Horario de atención**
Desde la respuesta inmediata hasta 3 días hábiles	Administración Local de Recaudación, en los Módulos de Atención Fiscal, en los Módulos de Recepción de Trámites Fiscales y a través del Buzón Fiscal; información al contribuyente México, D.F. Tel. 52 27 02 97 y 01 800 90 450 00
Formato: **R1 / Solicitud de Cédula de Identificación Fiscal con CURP**	Vigencia: **Indefinida** Tipo de persona: **Moral - Física**

II. INICIO Y OPERACIÓN

Ya seas persona física o moral, deberás realizar los siguientes trámites:

Certificación de Zonificación para Uso Específico	
Trámite mediante el cual se hace constar si un uso específico está permitido o prohibido para determinado inmueble, conforme a los Programas de Desarrollo Urbano.	
Área donde se gestiona/ Horario de atención	**Tiempo aproximado de respuesta**
Dirección General de Desarrollo Urbano y Vivienda (SEDUVI)/ Calle Victoria No. 7, P.B, Esq. Eje Central Lázaro Cárdenas, Col. Centro México, D.F. Tel. 55 10 93 96 Y 55 12 31 10. y/o en las Ventanillas Únicas Delegacionales del DDF México, D.F. / Ventanilla Única de Gestión Av. San Antonio 256 Col. Ampliación Nápoles México, D.F. Tel. 56 11 31 67 y 55 63 34 00 (de 9:00 a 14:00 horas)	2 a 7 días hábiles
Vigencia: **2 años para ejercer el derecho que confiere**	Formato: **DU03**

Visto Bueno de Seguridad y Operación	
Trámite mediante el cual se hace constar que el establecimiento en cuanto a su edificación e instalaciones, reúne las condiciones necesarias de seguridad para su operación y funcionamiento.	
Área donde se gestiona/ Horario de atención	**Tiempo aproximado de respuesta**
Ventanillas únicas Delegacionales del D.F., México D.F. (9:00 a 14:00 hrs.). Ventanilla Única de Gestión, Av. San Antonio 256 Piso 1, Col. Ampliación Nápoles, México D.F., Tel. 56 11 31 67 (9:00 a 15:00) hrs.	3 días hábiles
Vigencia: **3 años (renovación)**	Formato: **AU 19**

Aviso de funcionamiento ante el Instituto de Servicios de Salud Pública.	
Trámite mediante el cual se autoriza que un establecimiento de menor riesgo opere.	
Área donde se gestiona/ Horario de atención	**Tiempo aproximado de respuesta**
Dirección General de Salud Pública y en la Dirección de Regulación Sanitaria/ José Antonio Torres No. 661, P.B., Col. Asturias, México D.F., Lada (55) Tel. 57 41 48 62 Ext.423 o 424 (de 8:30 a 13:30).	Inmediato
Vigencia: **Indefinida**	Formato: **Aviso de Funcionamiento**

Licencia de Funcionamiento

Documento que permite que se pueda desarrollar en un establecimiento mercantil, alguno de los giros cuyo funcionamiento lo requiera, debido a su impacto social.

Tiempo aproximado de respuesta	Área donde se gestiona/ Horario de atención
Tipo A 10 días hábiles. Tipo B 20 días hábiles.	Ventanillas únicas delegacionales del D.D.F., México D.F. (de 9:00 a 14:00 hrs.). Ventanilla única de gestión Av. San Antonio 256, Col. Ampliación Nápoles México, D.F., Lada (55) Tel. 56 11 11 05 (de 9:00 a 15:00)
Formato: **VU-EM-06**	Vigencia: 3 años

Dictamen técnico para la fijación, instalación, distribución, ubicación, modificación o colocación de anuncios

Trámite para obtener licencia para instalar anuncios permanentes o temporales en vialidades primarias.

Tiempo aproximado de respuesta	Área donde se gestiona/ Horario de atención
15 días hábiles	Secretaria de Desarrollo Urbano y Vivienda. Dirección General de Administración Urbana, Dirección de Euqipamiento y Mobiliario Urbano , Monterrey 206, Col. Roma, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06760. De lunes a viernes de 9:00 a 15:00 hrs. Tel 57 03 00 80 ext. 101 y 106
Formato: **Escrito Libre**	Vigencia: 30 días hábiles

Licencia de Anuncio

Trámite mediante el cual se otorga la licencia o permiso para fijar, instalar o colocar un anuncio, o bien señalar, indicar, mostrar o difundir al público cualquier mensaje.

Tiempo aproximado de respuesta	Área donde se gestiona/ Horario de atención
Inmediata	Ventanillas Únicas Delegacionales del DDF México, D.F. (de 9:00 a 14:00 Hrs.) Ventanilla Única de Gestión Av. San Antonio 256 Col. Ampliación Nápoles México, D.F. Tel. 56 11 31 67 (de 9:00 a 15:00 horas).
Formato: **AU08**	Vigencia: 1 año (renovación) asimismo

Registro Empresarial ante el IMSS y el INFONAVIT

El patrón deberá registrarse al igual que a sus trabajadores en el régimen obligatorio, cumpliendo con lo establecido en la Ley del Seguro Social, al hacerlo automáticamente quedarán registrados ante el INFONAVIT Y SAR

Área donde se gestiona/ Horario de atención	Tiempo aproximado de respuesta
Subdelegaciones Administrativas del IMSS / México, D.F. Tel. 52 11 02 45 y 52 11 20 29 (de 9:00 a 14:00 horas)	Inmediata
Formato: Aviso de inscripción patronal AFIL01 Formato de inscripción de las empresas en el Seguro de Riesgo de Trabajo SSRT01003 Aviso de inscripción de cada uno de los trabajadores (mínimo uno) AFIL02	Vigencia: 1 año (renovación) asimismo

Constitución de la Comisión Mixta de Capacitación y Adiestramiento

Trámite mediante el cual se integra a la Comisión Mixta de Capacitación y Adiestramiento en la STPS.

Área donde se gestiona/ Horario de atención	Tiempo aproximado de respuesta
Dirección General de Capacitación y Productividad / Av. Azcapotzalco la Villa No. 209 Edificio "E" P.B. Col. Barrio de Santo Tomas México, D.F. Tel. 53 82 34 53 (de 9:30 a 14:30 horas).	No tiene plazo oficial de respuesta
Vigencia: Indefinida	Formato: **DC1**

Registro de Fuentes Fijas y de Descarga de Aguas Residuales

Trámite que realizan los propietarios de establecimientos para que se les autorice la descarga de aguas residuales al sistema de alcantarillado urbano del D.F.

Área donde se gestiona/ Horario de atención	Tiempo aproximado de respuesta
Dirección General de Prevención y Control de la Contaminación / Dirección de Hidrología y Suelo / Secretaría del Medio Ambiente / Xalapa No. 15, Col. Roma Norte, México, D.F. Tel. 52 08 98 38, 52 07 29 96 y 57 07 09 49 (de 9:00 a 14:00 horas) Ventanilla Única de Gestión Av. San Antonio 256 Col. Ampliación Nápoles México, D.F. Tel. 56 11 31 67 y 55 63 34 00 Ext. 379 (de 9:00 a 15:00 horas).	25 días hábiles
Vigencia: Indefinida	Formato: **PC33**

Programa Interno de Protección Civil

Trámite mediante el cual se definen las acciones destinadas a la salvaguarda de la integridad física de los empleados y de las personas que concurran al establecimiento.

Tiempo aproximado de respuesta	Área donde se gestiona/ Horario de atención
1 mes	Dirección General de Protección Civil (SEDUVI)/Periférico Sur No. 2769 Col. San Jerónimo Lídice México, D.F. Tel. 56 83 40 86 y 56 83 28 38 ext. 101 (de 9:00 a 15:00 y de 18:00 a 21:00 horas).
Formato: CP-02	Vigencia: Indefinida

Acta de Integración a la Comisión de Seguridad e Higiene en los Centros de Trabajo

Trámite mediante el cual se integra a la Comisión de Seguridad e Higiene en el Trabajo en la STPS.

Tiempo aproximado de respuesta	Área donde se gestiona/ Horario de atención
No tiene plazo oficial de respuesta	Dirección General de Seguridad e Higiene en el Trabajo / Av. Azcapotzalco la Villa No. 209 Piso 19 Col. Barrio de Santo Tomas México, D.F. Tel. 53 94 87 02 (de 8:30 a 14:30 horas).
Formato: No requiere formato específico	Vigencia: Indefinida

Aprobación de Planes y Programas De Capacitación y Adiestramiento

Trámite mediante el cual se aprueban los Planes y Programas de Capacitación de las empresas en la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (STPS).

Tiempo aproximado de respuesta	Área donde se gestiona/ Horario de atención
Inmediata	Dirección General de Capacitación y Productividad / Av. Azcapotzalco la Villa No. 209 Edificio "E" PB. Col. Barrio de Santo Tomas, México, D.F. Tel. 53 94 51 66 Ext. 3580 (de 9:30 a 14:30 horas)
Formato: DC2	Vigencia: Determinada en el programa propuesto y no debe exceder de 4 años

Inscripción en el Padrón de Impuesto Sobre Nóminas

Trámite por medio del cual se integra al Padrón de Contribuyentes del DF.

Área donde se gestiona/ Horario de atención	Tiempo aproximado de respuesta
Subtesorería de Administración Tributaria Dirección de Registro (Tesorería del D.F.)/ Izazaga No. 89 6° Piso, Col. Centro, México, D.F. Tel. 57 09 00 30 (de 8:00 a 15:00 horas) .	Inmediata
Vigencia: No aplica vigencia	Formato: ISIN00996

Alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM)

Trámite que deberán realizar las empresas industriales, comerciales y de servicios para darse de alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM).

Área donde se gestiona/ Horario de atención	Tiempo aproximado de respuesta
Cámara correspondiente de acuerdo a la actividad que realiza. Mayor Información al tel. 01 800 410 2000	Inmediata
Vigencia: 1 año (revalidación anual entre enero y febrero)	Formato: SIEM

APOYO A EMPRENDEDORES Y EMPRESARIOS

INSTITUCIONES DE APOYO

Centros de Desarrollo Empresarial

Son Centros de atención promovidos por la Secretaría de Economía que buscan dotar de información empresarial básica para instalar un negocio o consolidar la operación del que ya tienen. A través de estos centros los empresarios pueden acceder a servicios de capacitación y consultoría presencial o virtual, asesoría financiera, oportunidades de negocios y otros apoyos más.

Para conocer la ubicación del Centro de Desarrollo Empresarial más cercano, acude a la Delegación de la Secretaría de Economía o comunícate al área de atención de Primer Contacto al teléfono sin costo: 01 800 410 2000 o consulta la página de internet: http://www.contactopyme.gob.mx

Incubadoras de Empresas

Si deseas emprender un nuevo negocio, la Secretaría de Economía apoya una red de Incubadoras de Empresas, en las cuales puedes desarrollar tu idea y obtener apoyos técnicos, financieros y administrativos que te permiten gestar y operar con éxito tu negocio.

La lista de incubadoras reconocidas está disponible en la Delegación de la Secretaría de Economía más cercana y en la página de internet:
http://www.contactopyme.gob.mx/mexicoemprendedor
Para mayor información comunícate a la Dirección de Modernización al teléfono (55) 52 29 61 00

COMPITE (Comité Nacional de Productividad e Innovación Tecnológica)

Si deseas hacer más eficientes los procesos de fabricación o de administración de tu empresa, o bien, quieres trabajar bajo esquemas de calidad que permitan aumentar la productividad, COMPITE ofrece talleres, cursos y consultorías para que tu empresa sea más competitiva y rentable.

Para mayor información:
Gerencia de Promoción: (55) 53 22 07 04,
Conmutador (55) 53 22 07 00
Del interior de la República, teléfono sin costo 01 800 216 91 25
Fax: (55) 53 22 07 12
http://www.compite.org.mx

SARE

El Sistema de Apertura Rápida de Empresas es una iniciativa de la Secretaría de Economía para simplificar los trámites de apertura de negocios considerados de bajo riesgo. Ahora las micro, pequeñas y medianas empresas, pueden con mayor facilidad cumplir con los trámites y requisitos de apertura.
Puedes consultar la ubicación de sus oficinas llamando al Área de Primer Contacto al teléfono sin costo 01 800 410 2000 o consultando la página de la Secretaría de Economía www.economia.gob.mx

COFEMER (Comisión Federal de Mejora Regulatoria)

La COFEMER es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Economía con autonomía técnica y operativa.
Su mandato es garantizar la transparencia en la elaboración y aplicación de las regulaciones, y que éstas logren beneficios mayores a sus costos para la sociedad.
Puedes obtener información en: Alfonso Reyes 30, piso 8, Col. Hipódromo Condesa, México DF. CP. 06140 Tel. 01 55 57299100 Ext. 17662 Fax 01 55 57299240
http://www.cofemer.gob.mx

Representaciones Federales

La Secretaría de Economía cuenta con 51 oficinas en todo el país, que brindan servicios de información, asesoría, consultoría y trámites. Consulta la ubicación de estas oficinas en la sección de Representaciones Federales de la página de Internet: http://www.economia.gob.mx

Cámara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados CANIRAC

Aniceto Ortega 1009 Col. Del Valle
C.P. 03100 Delg. Benito Juárez, México D.F.
http://www.caniracnacional.com.mx

PROGRAMAS DE APOYO

FONDO PYME (Fondo de Apoyo a la Micro, Pequeña y Mediana Empresa)

Este fondo apoya a emprendedores y empresarios que presenten proyectos de capacitación, consultoría, estudios y metodologías especializadas para que desarrollen su competitividad y mejoren sus habilidades empresariales.
Los recursos aportados por el FONDO PYME también se aplican para apoyar a las empresas en materia de innovación y desarrollo tecnológico.

Para mayor información comunícate:
Área de Primer Contacto
Teléfono sin costo 01 800 410 2000
http://www.contactopyme.gob.mx

Guías Empresariales

La Secretaría de Economía ha desarrollado guías que ayudan a planear, organizar, operar y controlar empresas de más de 100 giros diferentes, las cuales están disponibles de manera gratuita en Internet, en la dirección:
http://www.contactopyme.gob.mx/guiasempresariales/

Para mayor información comunícate:
Área de Primer Contacto
Teléfono sin costo 01 800 410 2000
http://www.contactopyme.gob.mx

PROMODE (Programa de Capacitación y Modernización Empresarial)

Este programa ofrece capacitación para iniciar operaciones o para mejorar ciertas áreas del negocio. Los cursos son gratuitos, incluyen temas de formación básica para emprendedores, contabilidad, administración, mercadotecnia, compras e inventarios, investigación de mercados, comercio electrónico y análisis de la competencia. Su duración máxima es de una semana.

Para mayor información comunícate:
Área de Primer Contacto
Teléfono sin costo 01 800 410 2000
http://www.contactopyme.gob.mx

FONAES (Fondo Nacional de Apoyos a Empresas en Solidaridad)

Este Fondo promueve las capacidades productivas y la vocación empresarial de individuos, familias o grupos de personas, brindándoles apoyos y financiamiento a los que de otra manera no tendrían acceso. Tiene representaciones regionales y estatales en todo el país, donde puedes consultar los diversos esquemas de apoyo que manejan.
Adicionalmente, FONAES brinda un trato preferencial en la atención a grupos y empresas sociales integradas mayoritariamente por personas con discapacidad.

Para mayor información comunícate a:
Desarrollo Productivo de la Mujer: (55) 52 12 02 82 y 52 11 37 64
Fax: (55) 52 86 43 26
http://www.fonaes.gob.mx/

PROGRAMAS DE FINANCIAMIENTO

La Secretaría de Economía ha firmado convenios con bancos e intermediarios financieros para que ofrezcan créditos accesibles a empresas como la tuya con proyectos viables. Sin garantía hipotecaria -sólo avales- a tasas de interés competitivas, en montos y plazos adecuados. Para apoyarte en tus trámites ante las instituciones de crédito, el Fondo Pyme desarrolló una red de "extensionistas financieros" que te ayudarán.

Para mayor información comunícate:
Área de Primer Contacto
Teléfono sin costo 01 800 410 2000
http://www.contactopyme.gob.mx

INFORMACIÓN GENERAL Y CONTACTO

Consulta la página de Internet de la Secretaría de Economía, donde encontrarás más información sobre los programas y la dependencia:
http://www.economia.gob.mx/

Si consideras que aún requieres más información acércate a sus oficinas, donde encontrarás personas dispuestas a buscar la mejor alternativa para tu proyecto, en esa u otra instancia de gobierno.

Área de Primer Contacto
Teléfono sin costo 01 800 410 2000
http://www.contactopyme.gob.mx

CREDITOS

Producto PYME con el apoyo de la

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

CONSEJO EDITORIAL
Secretaría de Economía
Dirección General de Capacitación e Innovación Tecnológica.

CANIRAC
Camara Nacional de la Industria Restaurantera y de Alimentos Condimentados.

ARTE Y DISEÑO
Grupo Sincronía S.A. de C.V.

TIRAJE
10,000 ejemplares

Distribuido por Distribuidora Intermex S.A. de C.V.
Lucio Blanco #435
Col. San Juan Tlihuaca
Del. Azcapotzalco, México D.F.
C.P. 02400
Tel.: 5230 9500

Distribución en Zona Metropolitana, Unión de Expendedores y Voceadores de
los Periódicos de México A.C.
Barcelona # 25, Col. Juárez, México D.F.

Impreso en Magna Gráficos
Callejón de Eucalipto No. 27 Col. Anáhuac
Del. Miguel Hidalgo, México D.F.
C.P. 11320
Tel.: 5399-2384

Todos los derechos reservados
Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier sistema o método.
Certificado de reserva otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor
Como iniciar tu propia empresa
No.03-2005-031413175500-01
Restaurantes y Fondas
No.03-2005-091412230600-01
Certificado de licitud de Título en trámite.
Certificado de licitud de Contenido en trámite.