FRUTICHELA

CHECKLIST

CHECKLIST: BARRA DE MICHELADAS PARA EVENTOS

Barra de micheladas para eventos. Pasos de la idea a la apertura, con casillas para marcar.

Información de referencia, no es asesoría legal. Esta guía es información de referencia y no sustituye la asesoría de un contador ni de un abogado. Los trámites y los reglamentos municipales cambian con frecuencia: antes de pagar o de rentar un local, confirma cada requisito con la ventanilla de tu municipio. Revisado el 17 de noviembre de 2026 con fuentes oficiales.

BARRA DE MICHELADAS PARA EVENTOS

Es un servicio itinerante, no un local fijo. Los trámites cambian según si el evento es público (con aforo abierto o con boleto) o privado (una fiesta con invitados). En un evento público casi siempre el organizador tramita el permiso del evento y quien vende alcohol necesita un permiso temporal. Para eventos privados no se encontró una regla oficial específica para una barra contratada.

- [ ] **Define el tipo de evento.** Público o privado, fecha, lugar, aforo y horario. Con eso se decide qué permiso aplica.
- [ ] **Alta en el SAT.** Como persona física o moral, con el registro de la actividad.
- [ ] **Si vendes en un evento público.** Pide al organizador su permiso de espectáculo o evento y solicita el permiso temporal o eventual de venta de bebidas alcohólicas con la anticipación que marque el municipio.
- [ ] **Alimentos o botanas con la barra.** Confirma si la autoridad sanitaria pide aviso o tarjeta sanitaria para manejadores de alimentos en eventos. Querétaro menciona la tarjeta sanitaria.
- [ ] **En eventos privados sin venta al público.** Pregunta si basta el contrato con el anfitrión o si la autoridad pide un permiso.
- [ ] **No vendas en la vía pública sin permiso.** Puebla y Tabasco lo prohíben con sanciones, y en Toluca el permiso de venta de alimentos en ferias nunca autoriza alcohol.
- [ ] **Usa vasos desechables.** Varias leyes lo exigen en espectáculos (Jalisco, Puebla, Estado de México y Morelia).
- [ ] **Prepara el servicio con higiene.** Agua potable, hielo de origen conocido, manejo de frutas y salsas bajo la NOM-251 y personal capacitado.
- [ ] **Lleva tus permisos impresos.** Cada permiso vale solo para la fecha, el lugar y los días autorizados.

PASOS COMUNES A TODOS LOS NEGOCIOS

- [ ] **Define el giro real.** Anota qué vas a vender (micheladas, alitas, comida preparada, cerveza sola o con alimentos), el tamaño del local en metros cuadrados, el aforo y si habrá música. De eso depende cómo te clasifica la autoridad y qué licencia te piden.

- [ ] **Date de alta en el SAT.** Inscríbete en el RFC de personas físicas con CURP. Si lo haces con obligaciones fiscales, tramita la e.firma o la contraseña dentro de los 30 días siguientes. El régimen conviene elegirlo con un contador; el Régimen Simplificado de Confianza (RESICO) aplica a personas físicas con ingresos efectivamente pagados menores a 3.5 millones de pesos al año.
  Inscripción en el RFC (SAT): https://www.sat.gob.mx/gobmx/Paginas/ficha_3_cff.html
  Requisitos del RESICO (SAT): https://www.gob.mx/sat/prensa/requisitos-y-obligaciones-para-personas-fisicas-que-busquen-permanecer-en-el-resico-003-2024
- [ ] **Revisa el uso de suelo antes de firmar la renta.** Pide la constancia o el certificado de zonificación y confirma que el giro (restaurante y, si aplica, venta de cerveza) esté permitido. Si vas a vender alcohol, confirma la distancia a escuelas, templos y hospitales que fija tu estado. Si el predio no permite el giro, no hay forma de abrir ahí.
- [ ] **Reúne los documentos del local y del titular.** Identificación oficial, RFC, comprobante de domicilio del local, contrato de arrendamiento o escritura. Si es persona moral, el acta constitutiva y el poder del representante.
- [ ] **Tramita la licencia de funcionamiento o el aviso de apertura.** Se hace ante el municipio (en la Ciudad de México, ante la alcaldía por SIAPEM). Algunos municipios tienen una ventanilla rápida o SARE para giros de bajo riesgo.
- [ ] **Protección Civil.** Pide el visto bueno, la constancia de medidas preventivas o el programa interno, según lo que exija tu municipio. Prepara extintores, señalización, salida de emergencia y revisión de la instalación eléctrica y de gas.
- [ ] **Aviso o permiso sanitario.** Existe el aviso de funcionamiento federal en línea (COFEPRIS-05-018, gratuito e inmediato según su ficha). En varios estados la vigilancia de restaurantes la lleva la comisión estatal; pregunta en tu municipio cuál te piden, porque en esta investigación no se pudo abrir la ficha estatal en casi ningún estado.
  Aviso de funcionamiento COFEPRIS-05-018: https://www.gob.mx/public/tramites/detalleTramite.xhtml?homoclave=COFEPRIS-05-018
- [ ] **Cumple la NOM-251-SSA1-2009.** Es la norma de higiene en el proceso de alimentos y bebidas, vigente desde el 26 de noviembre de 2010: agua potable, control de plagas, higiene del personal, refrigeración con registro de temperatura y almacenamiento ordenado.
  Ficha de la NOM-251 (Secretaría de Economía): https://platiica.economia.gob.mx/normalizacion/nom-251-ssa1-2009/
- [ ] **Si tienes empleados, regístrate en el IMSS.** El registro patronal se hace en línea con e.firma (ficha IMSS-02-001, gratuita e inmediata según gob.mx). Después se inscribe a cada trabajador.
  Registro patronal IMSS-02-001: https://www.gob.mx/public/tramites/detalleTramite.xhtml?homoclave=IMSS-02-001
- [ ] **Distintivo H (opcional).** Es un reconocimiento de SECTUR y Salud para establecimientos fijos de alimentos y bebidas. Exige capacitar al 80 % del personal operativo y cumplir al 90 % la lista de verificación.
  Distintivo H (SECTUR): https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h
- [ ] **Anuncios.** Si pones letrero o toldo con el nombre, revisa si tu municipio pide licencia de anuncio.
- [ ] **Antes de abrir.** Licencia y horarios a la vista, aviso a menores de edad si vendes alcohol, botiquín, capacitación del personal en manejo de alimentos y, si aplica, contratos de fumigación y de recolección de residuos.

QUÉ SE ENCONTRÓ POR ESTADO

	ESTADO	EVENTOS
☐	**Ciudad de México**	Permiso temporal de impacto zonal para una sola ocasión: se solicita 15 días antes, la respuesta llega en 7 días hábiles y el permiso vale hasta 15 días naturales. En un evento público también hace falta el permiso o aviso de espectáculos públicos de la alcaldía. Para una fiesta privada no se encontró un trámite específico.

	ESTADO	EVENTOS
☐	**Estado de México**	La Ley de Eventos Públicos aplica a eventos de más de mil asistentes: solo se vende cerveza en vaso desechable y no después de la 01:00. El permiso por evento se solicita con 8 días hábiles de anticipación (Ley de Competitividad, artículos 30 a 32). En Toluca el permiso para vender alimentos en ferias nunca autoriza alcohol. Para una fiesta cerrada no se encontró un trámite específico.
☐	**Jalisco**	El municipio otorga un permiso provisional que no se refrenda. Guadalajara responde en 8 días hábiles (22 si el evento es masivo) y Zapopan en 30 días hábiles. La ley estatal prevé la venta de alcohol en forma eventual y transitoria. En espectáculos se exige vaso desechable. Para una fiesta privada no se encontró un trámite específico.
☐	**Puebla**	La licencia temporal con venta de alcohol cuesta $480 por día y punto de venta, con un máximo de 30 días. El organizador del evento tramita el permiso de espectáculos con 15 días de anticipación. Está prohibido vender alcohol en la vía pública. Para una fiesta privada no se encontró un trámite específico.
☐	**Querétaro**	Se necesita un permiso estatal para eventos con venta de alcohol (Tipo IV, con una tarifa que depende del aforo) y el permiso municipal de espectáculos públicos. Quien maneja alimentos en eventos y puestos semifijos tramita la tarjeta de control sanitario, que es gratuita. Para una fiesta privada solo se encontró una referencia que conviene confirmar por escrito con la autoridad.
☐	**Veracruz**	En el puerto, los espectáculos y eventos públicos o privados con boletaje se tramitan con la ficha DC35 (de 1 a 50 UMA, respuesta en 7 días hábiles, con 20 días naturales de anticipación). Para vender alcohol en el evento se exige licencia o permiso temporal. Para una fiesta privada sin boletaje no se encontró un trámite específico.
☐	**Nuevo León**	Se tramita un permiso especial a través del Estado. La tarifa es de 0.8 cuotas por día y por metro cuadrado de superficie de expendio y consumo, con un mínimo de 200 cuotas, y se solicita con entre 31 y 60 días hábiles de anticipación. La barra libre está prohibida en eventos y establecimientos. Para una fiesta privada no se encontró un trámite específico.
☐	**Tabasco**	Se tramita un permiso temporal de venta de alcohol por día, con anuencia municipal (de 20 a 140 UMA, hasta 45 días naturales) y respuesta del estado en 8 días hábiles. Si el evento es un espectáculo público, el permiso del municipio cuesta de 20 a 100 UMA según el tamaño. Está prohibido vender en la vía pública sin permiso. Para una fiesta privada no se encontró un trámite específico.
☐	**Michoacán**	El permiso eventual de alcohol para eventos masivos o espectáculos públicos tarda 15 días hábiles y paga derechos según el aforo, de 50 a 400 UMA. Los eventos sociales privados (bodas, XV años, reuniones familiares) tienen su propio permiso, pensado para un salón. Se pide vaso desechable en espectáculos.
☐	**Oaxaca**	Para degustar o vender bebidas alcohólicas en calendas o romerías existe un permiso de 101 UMA por día. Dentro de espectáculos públicos se cobran anexos temporales por metro cuadrado. Para una fiesta privada no se encontró un trámite específico y conviene preguntar al municipio si la barra necesita permiso eventual.