FRUTICHELA

CHECKLIST

CHECKLIST: ABRIR UNA FONDA O RESTAURANTE PEQUEÑO

Fonda o restaurante pequeño. 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.

FONDA O RESTAURANTE PEQUEÑO

Hay dos caminos. Sin cerveza es el más sencillo: licencia de funcionamiento y aviso sanitario, sin trámite de alcohol. Con cerveza se suma la licencia de alcohol, que casi siempre solo permite venderla con alimentos.

- [ ] **Uso de suelo y apertura simplificada.** Revisa si tu municipio tiene aviso de apertura o SARE para giros de bajo impacto. En Puebla aplica hasta 120 m² y en la Ciudad de México es de bajo impacto con Aviso.
- [ ] **Alta en el SAT y, si aplica, IMSS.** Inscripción en el RFC y e.firma; si tienes empleados, registro patronal en el IMSS.
- [ ] **Licencia de funcionamiento o aviso de apertura.** Se tramita ante el municipio o la alcaldía.
- [ ] **Protección Civil.** Constancia de medidas preventivas en los municipios que la piden para bajo riesgo.
- [ ] **Aviso sanitario, NOM-251 y Distintivo H opcional.** Aviso de funcionamiento sanitario, norma de higiene NOM-251 y, si quieres, el Distintivo H.
- [ ] **Si vendes cerveza: licencia de alcohol de restaurante o fonda.** Se pide el giro de fonda o restaurante con cerveza de tu estado.
- [ ] **Si vendes cerveza: revisa la distancia a escuelas y templos.** En algunos estados aplica y en otros no a restaurantes.
- [ ] **Si vendes cerveza: respeta el horario.** El de tu estado para ese giro casi siempre es más amplio que el de una cervecería.
- [ ] **Si vendes cerveza: refrendo anual.** Hazlo en el periodo de tu estado.

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.

LO QUE CAMBIA POR ESTADO

En www.frutichela.com/guias/ hay una página y un checklist por estado para Ciudad de México, Estado de México, Jalisco, Puebla, Querétaro, Veracruz, Nuevo León, Tabasco, Michoacán y Oaxaca, con los trámites, los costos publicados y su ficha oficial.