



LEGAL ASSISTANCE TO MICROENTERPRISES PROJECT (LAMP)

4920 N. IH-35
Austin, Texas 78751
Telephone (512) 374-2700
FAX (512) 447-3940 TDD (512) 417-8682
TOLL FREE 1-800-369-9270

Pasos Basicos para Empezar su Pequeno Negocio: Restaurante

Escrito por Katherine Lengieza y trasladado por: Andrea Beleno

Abrir un restaurante es emocionante pero puede parecer muy difícil. Esta es guía general para empezar su restaurante. Una ‘Sección de Recursos’ es incluida al fin de la guía que contiene números de teléfono que pueden ser útil. Usted debe consultar a un abogado a través de este proceso.

I. Estructura del Negocio y el Nombre del Negocio

1. ¿Cómo empiezo?

El primer paso para empezar su restaurante es escoger una entidad del negocio. Esto determinará cómo usted estructura su negocio. Muchas pequeñas empresas empiezan como un propietario único o una sociedad regular. El propietario único es sencillo y económico. Se forma cuando un individuo empieza a trabajar en su negocio; el negocio no existe legalmente aparte del dueño. Como el dueño, usted es personalmente responsable para las deudas del negocio.

Una sociedad regular también es sencilla y económica. Se puede formar cuando dos o más personas entran en un negocio el uno con el otro. Los socios son “colectivamente y respectivamente” responsable de todas deudas del negocio. Esto significa que cada socio será enteramente responsable de las deudas enteras del negocio. Si usted tiene una sociedad, es una idea buena de tener un acuerdo escrito detallando los derechos y responsabilidades de cada socio.

También hay otras estructuras que son menos común entre pequeñas empresas, como corporaciones o compañías de liabilidad limitada. Tienen tratamiento diferente de impuestos y la responsabilidad para deudas del negocio también son diferentes. Debe consultar con un abogado antes de escoger una estructura de negocio.

También necesitará escoger un nombre para el negocio. Si el nombre no incluye el apellido del dueño(s), el nombre del negocio se debe registrar con el registro civil en su condado; generalmente se cobra una pequeña tarifa para esto. Debe averiguar si su restaurante se debe registrar también con el Secretario del Estado de Texas.

II. Licencias y Permisos de Negocio

1. ¿Qué tipos de licencias y permisos necesito?

Debe buscar información sobre requisitos federales, estatales, regionales, municipales, y del condado. Al investigar, pregunte directamente a la agencia apropiada y nunca dependa del hecho que un negocio existente como el suyo no necesitó una licencia o tuvo que cumplir con requisitos mínimos del código de edificios. Esto es porque los negocios nuevos pueden ser sujetos a un estándar más alto que los negocios viejos si las leyes han cambiado.

Las licencias y permisos que siguen pueden ser requeridos en el estado de Texas antes de que abra su restaurante:

- Permiso de Establecimiento de Alimento – Departamento de Salud de Texas (espera pagar alrededor de \$258)
- Permisos de Impuesto de Venta - Controlador de Texas (no hay tarifa para obtener el permiso)
- Permiso de Signo - Un signo de restaurante podrá requerir un permiso. Si un permiso de signo se requiere, generalmente costará menos que \$100. Generalmente la oficina o departamento de zona de su ciudad o condado será capaz de decirle si usted necesita un permiso.

Su restaurante tendrá que conformarse con las regulaciones locales de salud. Para averiguar lo que las regulaciones de salud son en su área contacta al departamento de la salud de su condado.

2. ¿Qué si quiero vender alcohol en mi restaurante?

Usted necesitará una licencia de alcohol. Contacte la Comisión de Bebidas Alcohólicas de Texas.

3. ¿Necesito yo una licencia para tocar música en mi restaurante?

¡Sí! Usted necesitará una licencia para música registrada si usted planea a tocar música registrada en su restaurante. Vea la Sección de Recursos para más información a obtener una licencia de música registrada.

4. ¿Qué debo hacer para que mis clientes puedan pagar con una tarjeta de crédito?
¡Hable con su banco!

5. ¿Hay requisitos locales?

¡Definitivamente! Usted debe preguntar para ver si hay una oficina centralizada en su ciudad o en su condado que está encargado de regulaciones de edificio, inspecciones, aprobando permisos de construcción, y supervisando regulaciones de zona. Si no hay, usted puede contactar al oficial de la ciudad o el condado, el departamento de edificio y seguridad, el departamento de planificación, o el departamento de trabajos públicos. Estas oficinas trabajarán con usted para determinar si el sitio planeado para su negocio es apropiado para un restaurante. Contacte su departamento de bomberos local para también asegurarse que su restaurante esta conforme con el código de fuego y para una inspección.

6. ¿Tengo empleados: cuales regulaciones que necesito seguir?

Usted puede verificar regulaciones de salud y seguridad federales y estatales contactando La Administración de Seguridad y Salud Ocupacional y el Departamento de Salud de Texas, División de Salud Ocupacional.

Si usted necesita información sobre el salario mínimo, impuestos del empleo, salarios, y beneficios, contacta al Departamento de Impuestos y Ley Laborista de la Comisión de Fuerza de Trabajo de Texas. Si sus empleados estarán recibiendo propinas, ve el sitio web de IRS listó abajo.

En la mayoría de los casos, usted no es requerido tener seguro de compensación de trabajadores en Texas, para mas información, contacta la Comisión de Compensación de Trabajadores de Texas. El seguro de compensación de trabajadores cubriría los sueldos y los beneficios médicos a empleados heridos en el trabajo, y generalmente limitarían su responsabilidad de pagar por esos sueldos y beneficios médicos.

III. Aseguranza

1. ¿Cuánta aseguranza debo comprar?

Aseguranza debe cubrir las clases más comunes de accidentes y pérdidas. Usted puede ahorrar dinero escogiendo deductibles altos y ahorrando para cubrir pérdidas pequeñas. Un deducible es la cantidad usted tiene que pagar para gastos o perdidas incurridas antes de que la compañía de seguro cubra el resto del gasto o perdida. Por ejemplo, si usted escoge una póliza con un deducible de \$1,000 y un accidente causa \$100 del daño a su restaurante, usted tendrá que pagar para el daño porque el accidente causo menos de \$1000 de daños.

Usted debe mirar a su arrendamiento y sus licencias/permisos porque algunos le pueden requerir que lleve aseguranza. Antes de escoger aseguranza, hable con varios agentes de seguro y obtenga varias estimadas antes de hacer su decisión final.

IV. Impuestos

1. ¿Qué tipos de impuestos federales pueden aplicar a mi restaurante?

Hay tres tipos principales de impuestos nacionales que puede aplicar:

- Impuesto de Ingreso: Esto es un impuesto en los ingresos del negocio. Los ingresos del negocio = las ganancias totales – gastos. Mantenga sus recibos porque eso puede bajar la cantidad de impuestos que usted tendrá que pagar. Un gasto se define como algo que es un gasto ordinario y necesario en su negocio, comercio, o profesión; como la renta que paga para arrendar un espacio, o el gasto para comprar o reparar un horno para su restaurante.
- Impuesto de Empleo: Esto incluye dinero que usted debe pagar como un empleador y dinero que usted debe retener de los ingresos del empleado y pagar al gobierno.
- Impuesto de Autoempleo: Esto es un impuesto en dinero que usted recibe por trabajar en su negocio, pero no como un empleado. Equivale al total de la parte del empleador y del empleado para los impuestos de empleo.

2. ¿Qué tal el impuesto de venta?

Bajo la ley de Tejas, el impuesto de venta aplica a restaurantes porque proporcionan servicios de alimento. Como mencionado, debe obtener un permiso de impuesto de venta y uso de la Oficina del Controlador de Texas.

3. ¿Qué es el Impuesto del “Texas Franchise Tax”? ¿Me aplica?

El “Texas Franchise Tax” se impone a asociaciones, corporaciones, compañías de liabilidad limitada, y en algunas otras entidades del negocio.

Si el “Texas Franchise Tax” aplica a su entidad de negocio, usted debe archivar un informe anual, cada 15 de Mayo. La imposición es 1% en el ganado imponible y capital imponible mas de \$150,000. Si sus ingresos son mas de \$150,000, usted debe trabajar con un profesional de contabilidad para determinar su impuesto debido.

4. ¿Qué es un Número de Identificación de Empleador?

Un Número de Identificación de Empleador (EIN) es publicado por el IRS y utilizado para reportar responsabilidades de impuestos estatales y federales. Usted debe solicitar un EIN 6-8 semanas antes de abrir un restaurante. Incluso, aunque no sea requerido obtener un EIN, teniendo uno hará es más fácil de diferenciar entre finanzas de negocio y finanzas personales.

5. ¿Lo que otra información debo saber yo acerca de impuestos?

En Texas usted debe de reportar todos bienes muebles en su restaurante que se utilizan para producir ingreso, entre Enero 1 y el 31 de Marzo. Esto incluirá los inventarios, el equipo, y la maquinaria. Para la información adicional, contacte su distrito central de la evaluación de condado.

Para más información en el impuesto de venta, en el impuesto del empleo, y en los gastos, contacte al IRS y la Administración de Seguro Social. Se recomienda que usted

hable a un contable, y/o al abogado antes de empezar su restaurante, como el derecho fiscal se puede complicar y estas son reglas generales.

V. Arrendar

1. ¿Qué es un arrendamiento?

Si usted alquila un espacio para tener su restaurante, usted necesitará un contrato de arrendamiento. Es un contrato entre el arrendatario y el propietario. Un contrato de arrendamiento escrito le dará más seguridad y ayudará a evitar las disputas. El arrendatario y propietario deben ser identificados en el arrendamiento. Considere con cuidado los términos del contrato porque cuando lo firma, llega a ser personalmente responsable para la renta. Si es incapaz de pagar, el propietario puede conseguir acceso a sus propiedades personales.

El propietario puede utilizar un contrato de arrendamiento que sus abogados han preparado; esto probablemente será más beneficioso al propietario que a usted, pero es un punto bueno para empezar negociaciones. Fijese que el contrato de arrendamiento indica la fecha que empieza y la fecha que termina el arrendamiento, y que identifica claramente el área que se alquila, cuánto es la renta, y cómo se calcula la renta. Al negociar su arrendamiento, considere los pros y contra de un arrendamiento a corto plazo y a largo plazo. Los arrendamientos a corto plazo son beneficiosos si usted es incierto acerca del éxito de su negocio. Sin embargo, un arrendamiento a largo plazo le puede ofrecer más protección.

Usted debe asegurarse también que usted identifica quién tiene el poder de firmar el contrato de arrendamiento para el propietario (no apenas alguien que maneja el edificio). El arrendamiento debe cubrir también el precio, cuándo pago es debido, y cómo se resuelve las disputas.

El proyecto de asistencia legal para microempresas (LAMP) provee servicios legales gratis para residentes de la área de servicio de Texas RioGrande Legal Aid, de bajo ingreso, para que empiezen o sostengan un negocio pequeño. LAMP provee consejo legal y asistencia sobre las leyes que pueden afectar negocios, incluyendo, formación, contratos, empleo, impuestos, leyes de seguridad y salud, contratos de arriendo comerciales, y leyes de prestamos. Para completar una aplicación, llame: 1-888-988-9996, y especifique que quiere servicios de microempresa.

Recursos:

1. Sección de Corporación del Secretario de Estado de Texas: 512-463-5555
www.sos.state.tx.us
2. Departamento de Salud de Texas: 1-888-963-7111
www.tdh.state.tx.us/bfds/lic/applications/retail/RetailESTB-2_year_Initial-Owner.pdf

3. Administrador de Tejas de Cuentas Públicas: 1-800-252-5555
www.window.state.tx.us/taxpermit
4. Comisión de Bebidas Alcoholicas de Texas: 512-206-3360
www.tabc.state.tx.us/
5. Licencias para Música Registrada - ASCAP: 1-800-505-4052
www.ascap.com/index.html
6. Administración de Seguridad y Salud Ocupacional: 512-916-5783
www.osha.gov
7. Departamento de Salud de Texas, División de Salud Ocupacional: 512-834-6600
www.lib.utexas.edu/taro/tslac/20031/tsl-20031.html
8. Departamento de Impuesto y Ley Laborista de la Comisión de Fuerza de Trabajo de Texas: 1-800-832-9243
www.twc.state.tx.us/customers/bemp/bemp.html
9. Comisión de Compensación de Trabajadores de Texas: 512-448-7900
www.tdi.state.tx.us/wc/indexwc.html
10. Número de Identificación de Empleador: aplica llamando 1-800/829-4933.
Para determinar si usted es requerido a tener un EIN, vea:
www.irs.gov/businesses/small/article/0,,id=97872,00.htm .
11. IRS: 1-800-829-1040 o 1-800-829-4059
www.irs.gov
Para la información de propinas, vea
www.irs.gov/govt/tribes/article/0,,id=140005,00.html
12. Administración de Seguro Social: 512-916-5404 o 1-800-772-1213
www.ssa.gov