

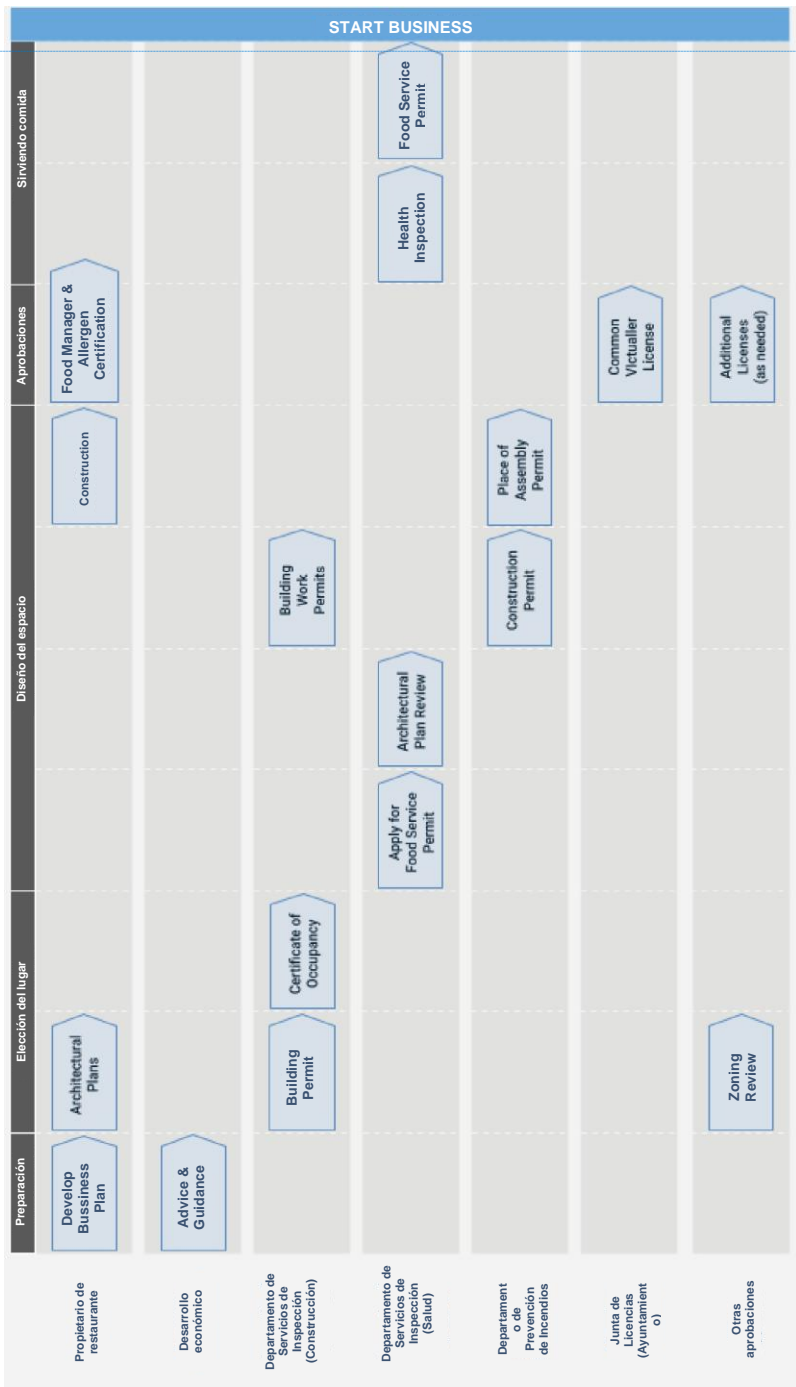
GUÍA PARA LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

Guía para crear una empresa y obtener permisos, licencias e inspecciones



ÍNDICE

OVERVIEW CHART	1
INTRODUCCIÓN	2
PASO 1: PREPARACIÓN	3
PASO 2: ELECCIÓN DE LA UBICACIÓN	4
PASO 3: DISEÑO DEL ESPACIO	5
PASO 4: AUTORIZACIONES	6
PASO 5: SERVICIO DE LA COMIDA	7
LISTA DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIÓN	8
LISTA DE CONTACTOS	11



START BUSINESS

Commented [MR]

Develop Business negocio
 Architectural Plan
 Building Permit -
 Certificate of Occ
 Building Work Per
 Apply for Food Ser
 de servicio de com
 Architectural Plan
 arquitectónicos
 Place of Assembly
 reunión
 Construction Per
 Common Victualer
 común
 Zoning Review - R
 Additional License
 adicionales (si sea

INTRODUCCIÓN

Gracias por considerar la posibilidad de abrir su negocio de alimentación en la ciudad de Boston. Abrir un establecimiento de comida es un trabajo duro. Nuestro equipo está aquí para ayudarle.

Esta guía ofrece una visión general y describe el proceso de permisos e inspección específico para restaurantes en la ciudad de Boston. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con la División de Salud de los Servicios de Inspección de Boston (Boston Inspectional Services, o ISD por sus siglas en inglés) y con el Departamento de Desarrollo Económico, o llame al 311.

PASO 1: PREPARACIÓN

COMPRENDA EL PROCESO Y ELABORE UN PLAN

Vaya a la página 11 para consultar la lista completa de enlaces web.

- La Oficina de la Alcaldesa para el Desarrollo Económico ofrece recursos de ventanilla única para todas las empresas de la ciudad de Boston, incluido el Equipo de Desarrollo de la Pequeña Empresa y Boston Main Streets, que ofrecen recursos para iniciar, hacer crecer y crear empresas en Boston.
- Empiece por ponerse en contacto con su gestor de empresas vecinales (“Neighborhood Business Manager,” o NBM por sus siglas en inglés). Los NBM son expertos en pequeñas empresas y pueden orientarle sobre cómo abrir un restaurante en Boston. Póngase en contacto con un experto para obtener más información sobre permisos y licencias, desarrollo de un plan de negocio, selección de un local u otras cuestiones críticas relacionadas con el negocio.
- El Centro de Desarrollo Económico ofrece talleres para aumentar el acceso y las oportunidades, incluida una serie de talleres adaptados a las empresas alimentarias.

PASO 2: ELECCIÓN DE LA UBICACIÓN

ZONIFICACIÓN Y OCUPACIÓN

Vaya a la página 11 para consultar la lista completa de enlaces web.

- Compruebe la zonificación en línea buscando por designación de parcela en el mapa de búsqueda de la Autoridad de Reurbanización de Boston.
- Compruebe si los usos de restaurante, comida para llevar, autocine o espectáculos en directo están permitidos, prohibidos o condicionados en el código de zonificación (por distrito de barrio en los artículos 38-73).
- Compruebe en línea el uso legal y la ocupación del edificio a través de la Búsqueda de permisos de construcción.
- Para cambiar la zonificación o el uso, presente un Formulario “Long form” en línea y apele a la Junta de Apelaciones de Zonificación si se trata de un uso condicional o prohibido en esa ubicación.
- Presente una solicitud de permiso de obras para cualquier construcción necesaria. Para obras mayores o cambios estructurales, presente un formulario “long form” en línea. Para cambios menores, presente un formulario “short form” en línea. Para obtener más información sobre los tipos de permisos de construcción, visite bit.ly/permit-isd
- Obtenga un Certificado de Ocupación presentando su Solicitud de Certificado de Ocupación. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con ISDcertificates@boston.gov (consulte los requisitos del ISD para el Certificado de Ocupación).
- Una vez que tenga un contrato de arrendamiento en su lugar, póngase en contacto con su gestor de empresas vecinales para discutir la ayuda con la señalización o mejoras del escaparate de su negocio.!

PASO 3: DISEÑO DEL ESPACIO

AUTORIZACIÓN DE CONSTRUCCIÓN Y EDIFICACIÓN

Vaya a la página 11 para consultar la lista completa de enlaces web.

Consiga que revisen sus planos; obtenga la aprobación de la División de Salud del Departamento de Servicios de Inspección (ISD) para el diseño del restaurante antes de su construcción o modificación. Solicite el permiso de salud en ese momento, pague por el permiso, proporcione 4 copias de planos del sitio, las especificaciones del equipamiento del fabricante para el nuevo equipamiento que se va a instalar que cumpla con las certificaciones NSF/UL, una Revisión del Establecimiento Alimentario, menú con advertencias al consumidor (si corresponde). Solicite una cita para la revisión de planos enviando un correo electrónico a ISDHealth@boston.gov o llamando al **617-635-5326**.

- La División de Prevención de Incendios de Boston (Boston Fire Prevention Division, o BFD por sus siglas en inglés) también exige permisos para los proyectos de construcción.
- Obtenga los correspondientes permisos de construcción, fontanería, gas, electricidad y mecánica a través del sistema de solicitud en línea de la ISD. Sólo los contratistas con licencia pueden aplicar. Obtenga todas las inspecciones requeridas.
- El permiso de lugar de reunión (si la ocupación es de 50 personas o más) lo expide el BFD. Consulte las directrices y requisitos pertinentes.
- Certificado de inspección: Presente 3 copias de los planos sellados con las aprobaciones de capacidad de ISD y BFD en la ventanilla 3A de ISD; espere la inspección. Descargue la lista de comprobación y/o la solicitud.

PASO 4: AUTORIZACIONES

OBTENGA TODAS LAS LICENCIAS Y PERMISOS NECESARIOS

Vaya a la página 11 para consultar la lista completa de enlaces web.

- Debe obtener una Licencia de victor común (Common Victualler) de la Junta de Licencias.
- Debe obtener un certificado de gestor de alimentos por una empresa independiente.
- Debe obtener un certificado de conocimiento de alérgenos.
- Dependiendo de su empresa, también puede necesitar una o varias de las siguientes autorizaciones:
 - Licencia de espectáculos en vivo o licencia de espectáculos no en vivo.
 - Licencia de mesa de billar
 - Permiso para cafetería en la acera
 - Permiso de aparcamiento con aparcacoches
 - Licencia de bebidas alcohólicas
 - Solicitar licencia de limpieza de sitio.
 - Solicitar Permiso de Colocación de Contenedor de Basura: Si es superior a 3 yardas cúbicas, presente un Formulario de Solicitud de Permiso Anual.
 - Certificado comercial de la Secretaría Municipal de Boston
 - Las campanas extractoras de cocina y los conductos requieren la revisión de la División de Construcción y la certificación del Departamento de Bomberos de Boston.

PASO 5: SERVICIO DE LA COMIDA

PERMISO E INSPECCIÓN DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

Vaya a la página 11 para consultar la lista completa de enlaces web.

Con el fin de completar el proceso y prepararse para la Inspección Sanitaria, por favor proporcione todos los certificados, licencias y/o permisos restantes necesarios. Son los siguientes:

- Certificado de Ocupación o Certificado de Inspección
- Su solicitud de permiso de servicio de alimentos cumplimentada
- Una copia del certificado de gestor de alimentos y del certificado de conocimiento de alérgenos
- Su licencia de victor común

Tenga en cuenta: Si usted no pagó sus honorarios cuando le revisaron sus planes, debe traer su pago cuando visite la oficina de ISD. También debe traer copias del seguro de compensación laboral y su número de identificación fiscal federal o número de la Seguridad Social.

Si toda su documentación está en orden, la DSI establecerá una solicitud de inspección preoperativa. La División de Salud le ayudará a organizar su inspección preoperativa y confirmará su cita. En el momento de la inspección, el inspector de salud se asegurará de que cumple con el código y responderá a cualquier pregunta que pueda tener.

División de Inspecciones Sanitarias (Division of Health Inspections)

1010 Massachusetts Ave. Boston, MA 02118

Horario de oficina: De lunes a viernes, 8 a.m. - 4 p.m.

Si paga en efectivo o con tarjeta de crédito, deberá hacerlo antes de las 3:30 p.m.

LISTA DE COMPROBACIÓN DE INSPECCIÓN

La cumplimentación de esta lista de comprobación no garantiza la aprobación de la inspección. Esta información se proporciona para ayudarle a prepararse para la(s) inspección(es) necesaria(s) al poner en marcha su restaurante. Si tiene preguntas, póngase en contacto con la División de Salud en ISDHealth@boston.gov, o llame al 311.

INSPECCIÓN DE EDIFICIOS - CERTIFICADO DE OCUPACIÓN

- Luces de emergencia instaladas y funcionales
- Escaleras de incendios en estado satisfactorio
- Fechas actuales de las etiquetas de los extintores
- Limpieza puntual de conductos comerciales
- Escaleras con barandillas adecuadas
- Salidas/señales de dirección visibles e iluminadas
- Funcionamiento correcto de los aspersores
- Sistema de alarma contra incendios/detectores de humo
- Vías de salida sin obstáculos
- Condiciones generales satisfactorias

INSPECCIÓN DE INCENDIOS - PERMISO DE LUGAR DE REUNIÓN

- Certificado de inspección de ISD fijado
- Permiso de lugar de reunión fijado
- Permisos de inflamabilidad para todas las decoraciones, mobiliario y acabados interiores
- Plano de salida en el emplazamiento, coherente con la disposición del mobiliario
- Escaleras de incendios despejadas y operables
- Los cierrapuertas automáticos funcionan correctamente
- Las puertas de salida giran hacia fuera
- Salidas sin obstáculos, conducen a la vía pública
- Buena limpieza general
- Escaleras despejadas con señalización adecuada
- Inspecciones del sistema de alarma al día
- Inspecciones de rociadores al día

INSPECCIÓN SANITARIA - PERMISO SANITARIO PARA SERVICIOS ALIMENTARIOS

Los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de los Códigos Alimentarios y el Código Alimentario Federal de 2013 con el suplemento de 2015 y tener acceso a la normativa en las instalaciones.

- Persona responsable ("Person in Charge", o PIC por sus siglas en inglés), con conocimientos, supervisa los riesgos para la seguridad alimentaria y adopta medidas correctoras. PIC disponible todas las horas de operación
- Empleados formados en sus funciones y responsabilidades
- Política de enfermedad de los empleados para informar de manera verificable, obligación de informar
- Fregaderos separados para lavarse las manos, accesibles y provistos para las zonas de preparación de alimentos, dispensación y lavado de utensilios, además de los baños.
- Superficies en contacto con los alimentos correctamente diseñadas, mantenidas, instaladas
- Equipo NSF adecuado para cocinar, mantener los alimentos calientes y fríos y enfriarlos correctamente.
- Superficies que no entran en contacto con alimentos diseñadas, mantenidas e instaladas correctamente
- Almacenamiento adecuado de ollas y sartenes limpias y sucias
- Lavavajillas desinfectante de alta temperatura o fregadero adecuado de 3 compartimentos con escurridores - equipo de pruebas

FONTANERÍA Y ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

- Sistemas de agua potable y aguas residuales correctamente conectados. Sin reflujo de aguas residuales; adecuados dispositivos de reflujo instalados
- Número adecuado de contenedores de basura, zona de almacenamiento adecuada, cubierta, limpia.
- Fregadero de preparación de alimentos para lavar frutas y verduras
- Fregadero para fregona

INSTALACIONES FÍSICAS

- Limpio y organizado
- Taquillas para los empleados para guardar la ropa y los artículos de cuidado personal
- Almacenamiento suficiente para productos secos, artículos de servicio, artículos de mantenimiento y productos químicos
- Las luminarias situadas encima de los productos alimenticios tienen protectores instalados correctamente
- No hay indicios de roedores o insectos
- Zona de almacenamiento exterior limpia
- Las zonas de cocina están bien ventiladas y la inspección de la campana extractora está al día
- Consulte la lista completa de infracciones del código sanitario en el sitio web “Mayor’s Food Court” (“Patio de comidas de la alcaldesa”)

LISTA DE CONTACTOS

DEPARTAMENTO DE SERVICIOS DE INSPECCIÓN (INSPECTIONAL SERVICES DEPARTMENT)

División de Salud (Health Division)

boston.gov/departments/inspectional-services/health-division

Cómo obtener un permiso de servicio alimentario

boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-foodservice-permit

Códigos alimentarios

mass.gov/lists/retail-food

Código Alimentario Federal de 2013

fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2013

Sitio web “Mayors Food Court” (“Patio de comidas de la alcaldesa”)

boston.gov/health-and-human-services/mayors-food-court

Zoning Code - library.municode.com/ma/boston/codes/redevelopment_authority

Búsqueda de permisos

boston.gov/departments/inspectional-services/how-find-historical-permit-records

Cómo solicitar un permiso de formato “long form”

boston.gov/departments/inspectionalservices/how-get-long-form-permit

Cómo solicitar un permiso de formato “short form”

boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-short-form-permit

Cómo presentar un recurso ante la Junta de Zonificación

boston.gov/departments/inspectional-services/how-file-appeal-zoning-board

Tipos de permisos de construcción

boston.gov/departments/inspectional-services/what-building-permit-do-i-need

Certificado de Ocupación

boston.gov/departments/inspectional-services/how-get-record-legal-occupancy

DESARROLLO ECONÓMICO**Departamento de Economía**

boston.gov/departments/economic-opportunity-and-inclusion

Desarrollo de la pequeña empresa

boston.gov/departments/small-business-development

Contactar con un experto

boston.gov/departments/economic-development/connect-your-neighborhood-business-manager

Centro de Desarrollo Económico

boston.gov/departments/small-business-development/economic-development-center

Desarrollo de la pequeña empresa

boston.gov/departments/small-business-development

Boston Main Streets

boston.gov/departments/economic-development/boston-main-streets

Mejora de la señalización o del escaparate

boston.gov/departments/small-business-development/storefront-improvements

JUNTA DE LICENCIAS

Cómo obtener una licencia de victor común

boston.gov/departments/licensing-board/how-get-common-victualler-license

Cómo obtener una licencia de espectáculos en directo

boston.gov/departments/consumer-affairs-andlicensing/how-get-annual-live-entertainment-license

Cómo obtener una licencia de mesa de billar

boston.gov/departments/licensing-board/common-licensing-board-forms-and-applications

Junta de Licencias de Boston

boston.gov/departments/licensing-board

Mapa de búsqueda de la Autoridad de Reurbanización de Boston

maps.bostonredevelopmentauthority.org/zoningviewer/

DEPARTAMENTO DE BOMBEROS DE BOSTON

Solicitudes y directrices de Prevención de Incendios de Boston (BFD)

boston.gov/departments/fireprevention/fire-forms-permits-applications-and-fees

Directrices y requisitos para la autorización de lugares de reunión

onlinepermitsandlicenses.cityofboston.gov/BFD