



H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE CENTRO 2021-2024



Dirección de Fomento Económico y Turismo

FORMATO ÚNICO DE APERTURA SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS

ANUENCIA DE APERTURA PARA ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

Folio: [input]

Fecha de Solicitud: [input]

Día | Mes | Año

Dato catastral del predio donde se ubica el establecimiento

A. DATOS DEL SOLICITANTE, RAZÓN SOCIAL O REPRESENTANTE LEGAL

Apellido Paterno

Apellido Materno

Nombre(s)

Teléfono Particular o Celular

R.F.C.

DOMICILIO

Calle

No. (Ext. Int.)

Colonia o Fraccionamiento

Código Postal

B. DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO

Calle

No. (Ext. Int.)

Colonia o Fraccionamiento

Código Postal

Localidad

Entre la calle y

la calle

C. DOMICILIO FISCAL

Calle

No. (Ext. Int.)

Colonia o Fraccionamiento

Código Postal

Localidad

Entre la calle y

la calle

D. DATOS DEL PREDIO

Superficie del Terreno (m²) [input]

Área a utilizar (m²) [input]

No. de Pisos [input]

No. de cajones de estacionamiento (habilitados en el inmueble) [input]

E. DATOS DEL GIRO

Giro solicitado _____

Denominación comercial _____

Tipo de establecimiento (único, sucursal o matriz) _____

Actividad preponderante _____ No. de Empleados [input]

Inversión estimada en pesos \$ [input] Horario de funcionamiento [input]

FORMATO DE SOLICITUD SARE

Folio [input]

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL

Apellido Paterno

Apellido Materno

Nombre(s)

Fecha de Solicitud [input]

DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO

Calle

Número

Colonia

Código Postal

Fecha de Entrega [input]

GIRO SOLICITADO _____



H. AYUNTAMIENTO CONSTITUCIONAL DE CENTRO 2021-2024

FORMATO ÚNICO DE APERTURA SISTEMA DE APERTURA RÁPIDA DE EMPRESAS

CROQUIS DE LOCALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<p>Es importante señalar los nombres de las calles colindantes a la manzana en que se encuentra el predio, así como la distancia en metros a la esquina más cercana.</p> <p>No se recibirá el formato de solicitud SARE, si la localización no es exacta.</p>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	

REQUISITOS

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> Formato Único de Apertura (FUA) SARE. Identificación oficial con fotografía del solicitante o del representante legal (INE, pasaporte, cédula profesional, cartilla de servicio militar). Copia de documento que acredite la posesión o propiedad del local (título de propiedad, escritura pública, contrato de arrendamiento, contrato de comodato o cualquier otro documento que acredite la tenencia legal del inmueble). Copia de Registro Federal de Contribuyentes (RFC). Copia del comprobante de domicilio (recibo de teléfono o de electricidad). Copia de recibo de agua potable al corriente de pago. | <ol style="list-style-type: none"> Copia del recibo predial al corriente de pago. Copia de Constancia de Factibilidad de Uso de Suelo expedida por la Dirección de Obras, Ordenamiento Territorial y Servicios Municipales del H. Ayuntamiento. Copia del Dictamen de Análisis de Riesgo, expedido por la Coordinación de Protección Civil. <p>En caso de personas jurídicas colectivas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Copia del acta constitutiva notarial de la sociedad. |
|--|---|

CONSIDERACIONES GENERALES DE LA DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL Y DESARROLLO SUSTENTABLE, COORDINACIÓN DE SALUD Y COORDINACIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL.

- | | |
|--|---|
| <p>El establecimiento SARE deberá observar estas medidas de seguridad durante el proceso de la inspección y durante todo el funcionamiento del establecimiento:</p> <ol style="list-style-type: none"> Contar con contenedores debidamente rotulados en donde se depositen los residuos orgánicos e inorgánicos. Deberán seguir las prohibiciones en materia de uso de plásticos y poliestireno expandido (unicel) especificadas en el artículo 193 del reglamento de Protección Ambiental y Desarrollo Sustentable, apegándose a las especificaciones técnicas marcadas por la Normativa Ambiental Estatal vigente. En caso de ser necesario, solicitar permiso de emisión de ruido por fuente fija o móvil. El establecimiento debe estar limpio y pintado por el interior y exterior, iluminación y ventilación suficiente y contar con los servicios (agua, luz, drenaje). Al menos un baño en funcionamiento y debe contar con lavabo, WC, papel higiénico, jabón sanitizante, bote de basura con tapa balancín. Área de depósito de basura, debe contar con un bote con tapa y desalojarlo a diario. Contar mínimo con un extintor o más, de acuerdo con las necesidades del negocio. El extintor puede ser de 4.5 o 6 kg de polvo químico seco o de bióxido de carbono, con carga vigente y señalamientos, colocados a 1.5 metros de altura. Contar con una salida de emergencia. Contar con señalización de Protección Civil de acuerdo a la normativa de emergencia, prevención e información (ruta de evacuación, salida de emergencia, zona de seguridad, punto de reunión, etc.). En caso de que el establecimiento cuente con instalaciones de gas LP, éstas deberán estar en tubos de cobre o coflex, pintadas con esmalte color amarillo; en caso de contar con cilindros, se deberán instalar en un lugar ventilado y por lo menos a 3 metros de | <p>distancia de los contactos eléctricos.</p> <ol style="list-style-type: none"> Botiquín de primeros auxilios que contenga: antisépticos, material de curación, isodine, alcohol, suero fisiológico, jabón, gasas, compresas, vendas, aplicadores, algodón, aspirinas y sobres suero oral. Tener una guía de teléfonos de emergencia, cuerpos de rescate y auxilio. Todo el sistema debe estar oculto o en canal de PVC. <p>Para establecimientos con manejo de alimentos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos, bebidas no alcohólicas, en estado natural, mezclados, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera del mismo establecimiento, además de cumplir con la normatividad que al efecto emita la autoridad sanitaria competente, deberán ser fumigados, al menos cada tres meses, por empresas autorizadas por la Secretaría de Salud del Estado de Tabasco, para evitar la propagación de plagas. A los responsables de las faltas, se les sancionará conforme a este ordenamiento legal y/o en su caso serán consignados a las autoridades correspondientes. En caso de ser necesario, contar con una trampa de grasas y aceites, cuyos residuos colectados deberán ser dispuestos con empresas certificadas. El personal que maneja los alimentos debe presentar limpieza en su persona y vestimenta, usar cubrebocas, mandil y gorra. El área de cocina debe ser exclusiva, independiente del área del servicio y no deben existir objetos en desuso que puedan alojar la fauna nociva. Los utensilios y material que se utilice para elaborar alimentos, deben ser anticorrosivos y de fácil limpieza. |
|--|---|

DECLARACIONES FINALES DEL SOLICITANTE

- | | |
|--|---|
| <p>PRIMERA: EL SOLICITANTE presenta esta SOLICITUD voluntariamente bajo protesta de decir verdad y manifiesta que los datos contenidos en ella son verídicos y comprobantes en cualquier tiempo.</p> <p>SEGUNDA: EL SOLICITANTE declara que los documentos que acompaña son fielmente reproducidos de su original.</p> <p>TERCERA: EL SOLICITANTE señala como domicilio convencional para todo lo referente a esta SOLICITUD y, en su caso, de la licencia correspondiente, el domicilio donde se encuentra el establecimiento aquí mencionado.</p> | <p>CUARTA: EL SOLICITANTE declara ser el RESPONSABLE del establecimiento en virtud de llevar a cabo la operación del mismo directamente o a través de terceras personas.</p> <p>QUINTA: EL SOLICITANTE manifiesta que el establecimiento está habilitado para cumplir con las funciones que se pretende, sin menoscabo de la salud e integridad de las personas en general.</p> |
|--|---|

OBSERVACIONES GENERALES:

- No se permitirán modificaciones o acondicionamientos en el interior y/o en la fachada. Si estos fueren necesarios, el responsable deberá obtener la licencia correspondiente.
- En caso de que solicite la apertura de un giro en un local ubicado en zona habitacional, deberá tratarse de un local con las siguientes restricciones de superficie según el giro:
 - Hasta 75 m²: Cafetería y cocina económica
 - Hasta 45 m²: Consultorios de especialidades, de medicina en general, clínicas dentales y oficinas profesionales del sector privado.
- Los locales comerciales no deberán tener acceso directo a casa habitación.
- Deberán contar con los servicios de agua potable y sanitarios.

Bajo protesta de decir verdad manifiesto que la información proporcionada es verídica y que los documentos que acompaño son auténticos. Además, asumo la responsabilidad de cumplir con los requerimientos que señalan en el presente formato y aquellos que con fundamento legal me sean requeridos en las inspecciones respectivas.

FIRMA DEL SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL

Recibí del responsable del Módulo SARE, en original:

Anuencia SARE

Oficio de negativa de la anuencia SARE

FECHA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA