

Un restaurante necesita cumplir con unos requisitos mensuales, trimestrales y anuales para poder estar en cumplimiento con las agencias gubernamentales de Puerto Rico.

Tareas y requerimientos	Restaurante	foodie!
Manejar la nómina de sus empleados	✓	✓
Radical trimestralmente las planillas de nómina	✓	✓
Entregarle al empleado una W2 en enero de todos los años	✓	✓
Realizar la Declaración de Nómina del Fondo en julio de todos los años	✓	✓
Manejo de facturas y suplidores	✓	✓
Realizar pagos, casi a diario	✓	✓
Pagos mensuales de Hacienda por servicios prestados e IVU	✓	✓
Radicación mensual de IVU	✓	✓
Radicación trimestral de servicios prestado de Hacienda	✓	✓
Entregarle una 480 a los suplidores que apliquen en febrero de todos los años	✓	✓
Conocimiento de las ganancias y pérdidas que está generando tu restaurante	✓	✓
Asesoría de cambios de ley y/o como acceder a incentivos	✓	✓
Acceso a un contador experimentado	✓	✓
Planillas corporativas o de individuo, tales como: CRIM, Patente, Reporte Anual y Income Tax.	✓	✓



## Delega la contabilidad de tu restaurante a los expertos de [alchavo.com](http://alchavo.com)

Con a... Foodie! disminuirás tu tiempo en tareas administrativas. Solo añade, define, revisa y aprueba. Lo demás lo hace [alchavo.com](http://alchavo.com). Tu tiempo es lo más valioso, inviértelo en tu restaurante, visionando, creado y planeando tu proximo paso.