SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL RESTAURANTES

Un restaurante reúne personas, alimentos, instalaciones, proveedores y servicios dentro de una misma operación.

La responsabilidad puede surgir al preparar un alimento, recibir mercancía, atender una mesa o utilizar un inmueble.

Una póliza puede contemplar distintas exposiciones. La cuestión es reconocer cuáles forman parte del contrato.

Cada operación tiene riesgos propios. Cada contrato establece sus límites.

¿QUÉ RESTAURANTE ESTÁ ASEGURADO?

Un restaurante no queda descrito únicamente por su giro comercial.

El tipo de alimentos, la preparación, el servicio, el número de comensales, la ubicación y las actividades complementarias forman parte de su operación.
No es igual servir alimentos dentro del local que prepararlos para llevar, realizar entregas o atender eventos fuera del establecimiento.

La cobertura se relaciona con las actividades y ubicaciones declaradas. Aquello que no corresponda con esa descripción puede requerir condiciones específicas.

El riesgo comienza en la operación real, no en el nombre del establecimiento.

¿QUIÉN PUEDE RECLAMAR?

Comensales, visitantes, proveedores y otras personas pueden sufrir daños relacionados con la actividad del restaurante.
La Responsabilidad Civil atiende reclamaciones de terceros cuando existe una obligación legal de reparar un daño contemplado en la póliza.
No todo accidente constituye automáticamente una responsabilidad indemnizable.

No basta saber qué ocurrió. Importa quién sufrió el daño y de dónde nace la responsabilidad.

¿QUÉ PASA CON LOS ALIMENTOS?

Carnes, pescados, mariscos, bebidas y alimentos preparados forman parte de exposiciones propias de la gastronomía.
La Responsabilidad Civil por intoxicación puede contemplar daños relacionados con su preparación y consumo, incluyendo determinados supuestos de presencia de cuerpos extraños.
Su alcance depende de las condiciones contratadas, el lugar de consumo y las exclusiones aplicables.

El alimento llega a la mesa. La responsabilidad puede comenzar mucho antes.

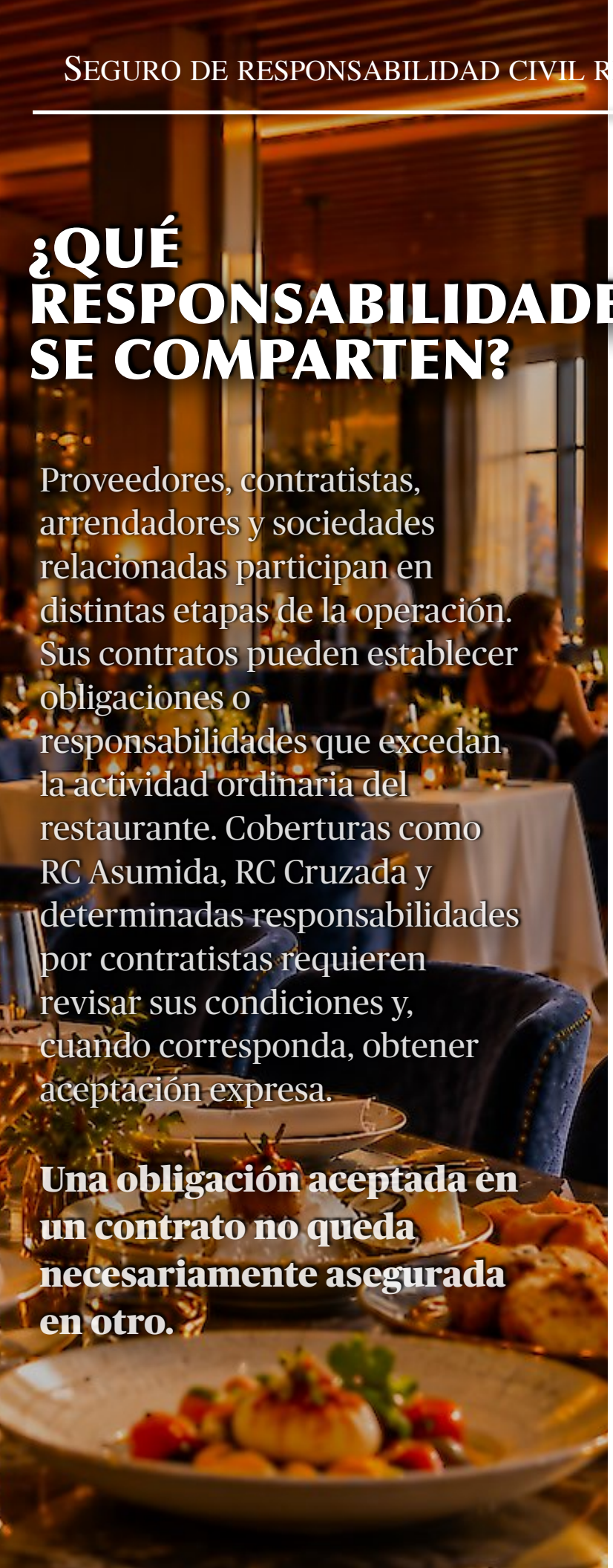
¿EL LOCAL ES PROPIO O ARRENDADO?

La actividad del restaurante y el inmueble donde se desarrolla representan exposiciones distintas.
Cuando el establecimiento es arrendado, pueden existir responsabilidades frente al propietario por determinados daños al inmueble.
La responsabilidad por daños al inmueble arrendado puede requerir una cobertura específica, cuyo alcance, límites y condiciones deben quedar establecidos en la póliza.

Ocupar un inmueble no equivale a tener asegurada toda responsabilidad sobre él.

¿QUÉ OCURRE FUERA DE LA MESA?

La operación también comprende entregas, descarga de mercancías, anuncios, instalaciones y trabajos de mantenimiento.
Estas actividades pueden generar daños a terceros, aun cuando no intervenga directamente un comensal.
Algunas responsabilidades forman parte de la cobertura básica; otras requieren condiciones específicas o aceptación previa.



¿QUÉ RESPONSABILIDADES SE COMPARTEN?

Proveedores, contratistas, arrendadores y sociedades relacionadas participan en distintas etapas de la operación. Sus contratos pueden establecer obligaciones o responsabilidades que excedan la actividad ordinaria del restaurante. Coberturas como RC Asumida, RC Cruzada y determinadas responsabilidades por contratistas requieren revisar sus condiciones y, cuando corresponda, obtener aceptación expresa.

Una obligación aceptada en un contrato no queda necesariamente asegurada en otro.

¿CUÁNTO HAY REALMENTE DISPONIBLE?

La suma asegurada representa un límite contractual, no una cantidad independiente para cada reclamación.
Los sublímites, gastos de defensa y pagos realizados pueden reducir el límite disponible durante la vigencia.
El deducible determina la participación económica que corresponde al asegurado.
Por eso, además del monto contratado, interesa conocer cómo opera y se consume.

La cifra de una póliza adquiere sentido cuando conocemos cómo responde.

¿QUÉ NO CONVIENE DAR POR HECHO?

Estacionamientos, vehículos bajo custodia, bienes de clientes, relaciones laborales, bebidas alcohólicas, servicios externos y eventos especiales pueden formar parte de un restaurante. Su presencia cotidiana no garantiza cobertura. Algunos riesgos están excluidos; otros pueden requerir una ampliación, una póliza diferente o condiciones expresas.

UN RESTAURANTE NO TIENE UN SOLO RIESGO.

Tiene una operación.
Personas que entran y salen.
Alimentos que se preparan.
Proveedores que intervienen.
Contratos que distribuyen responsabilidades.
Un espacio en el que todo ello ocurre.

LA PÓLIZA COMIENZA A TENER SENTIDO CUANDO ESA OPERACIÓN PUEDE RECONOCERSE DENTRO DE ELLA.

INLIFE
SOLUCIONES PATRIMONIALES

Seguros con lectura, orden y acompañamiento.

INFO@INLIFEMEXICO.COM

MATERIAL INFORMATIVO. ESTA GUÍA NO SUSTITUYE LAS CONDICIONES GENERALES, CARÁTULA, ESPECIFICACIÓN PARTICULAR, ENDOSOS, LÍMITES, DEDUCIBLES, EXCLUSIONES NI DEMÁS TÉRMINOS DE LA PÓLIZA