



PREGUNTAS FRECUENTES ACERCA DE COMER EN INTERIORES EN LA CIUDAD DE NUEVA YORK:

Kapil Longani
Counsel to the Mayor

Alexis Blane
Principal Deputy Counsel

Bess Chiu
Chief of Staff

Katherine Cocklin
Deputy Counsel

¿Qué servicios de comida y bebida puede ofrecer un establecimiento?

Los restaurantes y demás establecimientos de comida podrán abrir los espacios en el interior del establecimiento con asientos para los clientes.

¿A qué horas puede operar un establecimiento?

Los establecimientos pueden ofrecer servicios de comida y bebidas desde las **5:00 a.m. hasta las 12:00 a.m.** Todos los servicios de comidas y bebidas se deben suspender a las 12:00 a.m.

Sin embargo, los clientes pueden permanecer en los establecimientos (en el interior o en el exterior) después de las 12:00 a.m. bajo las siguientes circunstancias:

- Los establecimientos pueden mantener eventos que finalicen a la 1:00 a.m. o antes, siempre y cuando se manejen de acuerdo a los protocolos adicionales proporcionados en la [Guía provisional del Departamento de Salud del Estado de Nueva York \(New York State Department of Health, NYS DOH\) para los servicios de comida en la Ciudad de Nueva York](#).
- Los establecimientos con licencia de la Autoridad del Licor del Estado de Nueva York (SLA) pueden continuar ofreciendo actividades que se permiten bajo las directrices actuales de DOH del estado (ej. bolos, entretenimiento en vivo, etc.) y ser consistente con la licencia hasta la hora de cerrar estipulada por el gobierno local (4:00 a.m. en la Ciudad de Nueva York)

¿Hay límite de capacidad para comer en interiores?

Sí. La capacidad en el interior (sin contar a los empleados) **no deberá superar el 75% del cupo máximo en una zona determinada** (tal como se indica en el certificado de ocupación). Los establecimientos sin certificado de ocupación deben confirmar el cupo máximo en el [Boletín oficial n.º 2020- 017](#) del Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York (Department of Buildings, DOB).

El cupo máximo se debe anunciar en un lugar visible dentro y fuera del restaurante.

¿Es permitido sentarse en el bar?

Sí, siempre y cuando se pueda mantener una distancia de por lo menos 6 pies entre grupos (ej. grupos de clientes). Los establecimientos también deben asegurarse de que los empleados del área del bar mantengan una distancia de por lo menos 6 pies entre ellos y/o los clientes cuando sea posible.

¿Se permitirán eventos en el establecimiento?

Sí, los eventos en los establecimientos de comida, incluyendo los espacios grandes para eventos y los salones de catering/servicios de comida están permitidos. Sin embargo, la capacidad en el interior (sin contar a los empleados) **no deberá superar el 75% del cupo máximo en una zona determinada** (tal como se indica en el certificado de ocupación) **o 150 clientes, cual sea menor.**

¿Cuándo deberán los empleados y los clientes usar mascarilla?

- Todo empleado deberá llevar mascarilla en todo momento, excepto cuando coma o beba (p. ej.: durante el descanso).
- Todo cliente (a partir de los 2 años de edad) deberá llevar mascarilla en todo momento (a menos que no pueda por razones médicas), excepto cuando esté a la mesa. Los establecimientos deben pedirles a los clientes, pero no exigirles, que utilicen mascarillas mientras están sentados interactuando con los empleados y no estén comiendo ni bebiendo nada.

¿Se les obliga a los establecimientos que ofrecen comida en interiores realizar controles de temperatura?

Sí. Tanto los empleados como los clientes deberán cumplir con un control de temperatura antes o al llegar al establecimiento.

- No se le permitirá la entrada a nadie con temperatura superior a los 100 grados Fahrenheit.

¿Hay alguna información adicional que los establecimientos les deban pedir a los clientes?

Sí. Una persona por grupo deberá firmar y dar su nombre completo, dirección y número de teléfono para el rastreo de contactos que realiza el estado de Nueva York. Vea los detalles [aquí](#).

¿Cuáles son los requisitos de distanciamiento social para los clientes en cualquier fila?

Todo cliente deberá guardar seis pies de distancia cuando esté en una fila para cualquier propósito y los establecimientos deberán marcar con claridad el espacio de seis pies donde se forman las filas.

¿Se les exige a los establecimientos que ofrecen servicio en interiores que sus empleados se hagan la prueba del COVID-19?

Sí. Los establecimientos deberán realizar exámenes de salud diariamente a todos los empleados. Si algún cliente o empleado da positivo, los establecimientos deberán seguir los pasos que se indican [aquí](#).

DIRECTRICES PARA EL SERVICIO DE COMIDAS

¿Cuáles son los requisitos de distanciamiento social para comer en interiores?

- Las mesas en interiores deberán estar a un mínimo de 6 pies de distancia entre sí en todas las direcciones. Si no es posible el distanciamiento, las mesas deberán estar separadas con barreras físicas de al menos 5 pies de altura y no deberán obstruir las salidas de emergencia o de incendio.
- Los clientes en el mismo grupo podrán sentarse uno al lado del otro en mesas comunales, siempre y cuando haya 10 personas o menos.
 - Los clientes de un mismo grupo pueden venir de diferentes viviendas.
 - Los clientes de un mismo grupo podrán llegar, sentarse y salir a horas distintas, siempre y cuando se limiten a interactuar entre sí.
- Se permitirán mesas comunales con varios grupos sólo si pueden guardar 6 pies de distancia entre sí.
- Los clientes deberán guardar el distanciamiento social mientras esperan y al usar los baños.

¿Los clientes pueden comer y beber de pie?

No, sólo se permite comer sentado.

¿Puedo ofrecer bufet?

Sí, pero los clientes **no podrán** servirse y el bufet deberá tener suficiente personal para asegurar que ningún cliente toque artículos de uso común. Se deberá guardar distanciamiento social adecuado.

¿Podré ofrecerles a los clientes sorbetes o palillos de dientes?

Los establecimientos sólo podrán ofrecerles sorbetes o palillos de dientes individuales y envueltos.

¿Podrán los empleados comer dentro del establecimiento?

Los empleados podrán quitarse la mascarilla para comer en interiores siempre y cuando guarden distanciamiento social y cumplan con los requisitos del Código de salud. Los empleados serán parte del 75% del cupo máximo si comen en una mesa designada para los clientes en interiores.

¿Puedo ofrecer entretenimiento en vivo o dj en interiores?

Sí, si la licencia del establecimiento de SLA lo permite. Cualquier evento de entretenimiento en vivo deberá ser realizado de acuerdo a la [Guía para las artes y el entretenimiento de NYS](#).

Mi licencia me permite realizar actividades recreacionales. ¿Se permiten?

Sí. Los juegos de bar (tales como: dardos, billar, juegos de lanzar/bolos/"shuffle", juegos de raqueta y lanzar el hacha, etc.) se pueden realizar de acuerdo a la [Guía de DOHMH sobre deportes y recreación](#).

REQUISITOS PARA EL LUGAR DE TRABAJO

¿Se me exigirá colocar algún tipo de aviso en el establecimiento?

Sí. Es obligatorio que los establecimientos pongan señalización que sea consistente con la señalización de DOH COVID-19, marcas de distanciamiento social, y el número de clientes que constituyen la capacidad máxima permitida. Más información [aquí](#).

¿Mi establecimiento debe cumplir con algún requisito de filtración de aire?

Sí, los establecimientos deberán establecer protocolos de ventilación y filtración de aire. Más información [aquí](#).

¿Cómo deben los establecimientos gestionar la recogida y entrega de comida?

Los establecimientos de comida deben designar zonas específicas para la recogida y entrega de los abastecedores.

¿Se exigirá distanciamiento social en la cocina y en la zona de almacenamiento?

Sí. Si más de un empleado se encuentra en un espacio pequeño, como en la cocina y en el almacén, todos los empleados deben llevar mascarillas adecuadas. Los empleados no deberán superar el 75% de cupo máximo en estas zonas.

FUENTES ADICIONALES

¿Qué fuentes adicionales puedo consultar?

- [Directrices provisionarias del Departamento de Salud del Estado de Nueva York \(New York State Department of Health, NYS DOH\) para el servicio de comida en interiores en la ciudad](#)
- [Directrices provisionarias del Departamento de Salud del Estado de Nueva York \(NYS DOH\) para los deportes y la recreación](#)
- [Directrices provisionarias del Departamento de Salud del Estado de Nueva York \(NYS DOH\)](#)
- [Directrices de SLA para los establecimientos con licencia en las instalaciones para comer en interiores](#)
- [Directrices de SLA sobre las horas de cerrar relacionadas al COVID](#)
- [Preguntas frecuentes acerca de comer al aire libre del Concejal de la Alcaldía de la Ciudad de Nueva York](#)
- [Directrices del Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York \(NYC DOH\) para empresas e instalaciones](#)
- [Directrices para la reapertura de restaurantes en la Ciudad de Nueva York](#)
- [Decreto ejecutivo n.º 202.101](#)
- [Decreto ejecutivo n.º 202.102](#)
- [Decreto ejecutivo n.º 202.106](#)