



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

Kapil Longani
Concejal de la alcaldía

Alexis Blane
Concejal principal adjunta

Bess Chiu
Jefa de gabinete

Katherine Cocklin
Concejal adjunta

¿Cuándo se podrá volver a comer en interiores en la ciudad de Nueva York?

A partir del **30 de septiembre de 2020** se podrá volver a comer en interiores en todos los restaurantes y demás locales, comercios y quioscos de comida por toda la ciudad.

¿Qué servicio de comida y bebida podrá ofrecer un local en interiores?

El servicio de bar deberá permanecer cerrado, aunque los restaurantes y demás locales de comida sí podrán disponer de espacios interiores con asientos para los clientes.

- Los empleados podrán preparar bebidas en el bar, pero no se permitirán asientos ni servicio en él.
- Toda bebida alcohólica deberá servirse en mesa.

¿En qué horario se podrá comer en interiores?

Todos los días **desde las 5:00 de la mañana hasta la medianoche**. Los locales podrán permitirles a los comensales sentarse a la mesa hasta las 12:30 de la mañana, pero sólo para terminar de comer.

¿Habrá cupo límite para comer en interiores?

Sí. La cabida en el interior —sin contar a los empleados— **no deberá superar el 25 % del cupo máximo en una zona determinada**, tal como se indica en el certificado de ocupación. El nuevo cupo máximo deberá anunciarse en un lugar visible dentro y fuera del restaurante.

¿Se permitirán actividades en el local de comida?

Sí, se permitirán actividades en los locales de comida, incluidos los grandes espacios para eventos y los salones de banquetes, pero la cabida en el interior —sin contar a los empleados— **no deberá superar el 25 % del cupo máximo en una zona determinada**, como se indica en el certificado de ocupación, **o bien ser de 50 comensales, lo que sea menor**.

¿Podría darme un ejemplo de cómo se determinará el cupo límite de los comensales?

¡Sí! Vea lo siguiente.

Cupo máx.	25 % del cupo máx.	Cupo límite para actividades
1000	250	50
500	125	50
200	50	50
100	25	25

¿Cuándo se exigirá mascarilla?

- Todo empleado deberá llevar mascarilla en todo momento, excepto cuando coma o beba.

- Todo comensal (a partir de los 2 años de edad) deberá llevar mascarilla en todo momento, a menos que no pueda por razones médicas. No es necesario cubrirse la boca y la nariz mientras esté sentado a la mesa.

¿Se les exigirá a los locales de comida en interiores que realicen controles de temperatura?

Sí, tanto los empleados como los comensales deberán cumplir con un control de temperatura antes o al llegar al local.

- No se permitirá la entrada a nadie con temperatura superior a los 100 grados Fahrenheit.
- Los locales deberán llevar un registro de todos los controles realizados. Vea los detalles [aquí](#).

¿Alguna información adicional que los locales de comida deberán 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 serán los requisitos de distanciamiento social para los comensales en fila?

Todo cliente deberá guardar 6 pies de distancia en la fila de control, ya sea adentro o afuera; **además**, los locales deberán marcar con claridad el espacio de 6 pies donde se forman las filas.

¿Se les exigirá a los locales que sus empleados se hagan la prueba del COVID-19?

Sí, los locales deberán realizar exámenes de salud diarios a todos los empleados. Si algún comensal o empleado diera positivo, los locales 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 comensales en grupo podrán sentarse uno al lado del otro en mesas comunales, siempre y cuando haya 10 personas o menos.
 - El grupo de comensales podrá ser de personas con domicilios distintos.
 - Los comensales del grupo podrán llegar, sentarse y salir a horas distintas, siempre y cuando se limiten a relacionarse entre sí.
- Se permitirán mesas comunales con varios grupos sólo si pueden guardar 6 pies de distancia entre sí.
- Los comensales deberán guardar el distanciamiento social mientras esperan y al usar los baños.

¿Podrán los comensales comer y beber de pie?

No, en interiores sólo se permitirá comer sentado.

¿Podré ofrecer bufé?

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

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

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

¿Podrán los empleados comer dentro del local de comida?

Los empleados podrán quitarse la mascarilla para comer en la cocina o dentro del local siempre y cuando guarden distanciamiento social. Los mismos se contarán a efectos del 25 % de cupo máximo si comen a una mesa designada para los comensales en interiores.

¿Se le exigirá a mi negocio que venda bebidas alcohólicas junto con la comida a los comensales?

Depende. Sólo se verán obligados a vender cualquier bebida alcohólica junto con la comida a aquellos restaurantes o bares cuyas licencias de bebidas alcohólicas así lo exijan. Sólo deberán servir alcohol a comensales que pidan comida aquellos negocios que operen de acuerdo con dichas licencias.

Si se me exige que sirva comida como condición para la licencia de bebidas alcohólicas, ¿qué comida se permitirá?

La Autoridad Reguladora de Bebidas Alcohólicas del Estado de Nueva York (New York State Liquor Authority, SLA) indica [aquí](#) el tipo y la cantidad de alimentos para cumplir con el "requisito de alimentos". Un grupo con múltiples comensales podrá comprar un artículo de comida para compartir siempre que sea suficiente para todos.

¿Deberá el comensal pedir comida con cada bebida alcohólica?

No, no es necesario pedir comida adicional siempre y cuando la que pida con la bebida original sea suficiente en sustancia y cantidad según el número de personas en el grupo.

¿Podré ofrecer entretenimiento en vivo o dj en interiores?

Depende de su licencia. Los locales con licencia de la SLA sólo podrán ofrecer música en el local si así lo permite el certificado de la licencia. Sin embargo, la música sólo deberá ser casual, es decir, no podrá ser una actividad con publicidad y boletos en la que la comida sea secundaria. No se permitirán las demás modalidades de entretenimiento en directo, tales como bailes eróticos, espectáculos cómicos, etc.

Mi licencia permite el baile y servicios en el local: ¿se permitirán?

No, por el momento no se permitirán ni el baile ni los juegos de bar tales como los dardos, billar, *cornhole*, etc.

REQUISITOS PARA EL LUGAR DE TRABAJO

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

Sí, los locales deberán colocar avisos que cumplan con los requisitos de distanciamiento social del Departamento de Salud (Department of Health, DOH). Más información disponible [aquí](#).

¿Deberá mi local cumplir con algún requisito de filtración de aire?

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

¿Se exigirá algún tipo de inspección de los sistemas de cocina antes de la reapertura?

Sí, antes de la reapertura, los locales deberán inspeccionar y evaluar los sistemas de cocina.

¿Cómo deberán los locales gestionar la recogida y entrega?

Los locales de comida deberán delimitar zonas específicas para la recogida y entrega de los abastecedores.

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

Sí, los locales deberán prohibir el uso de espacios pequeños tales como la cocina y la zona de almacenamiento a más de una persona, a menos que los empleados usen mascarillas adecuadas. Los empleados no deberán exceder el 25 % del cupo máximo de esas 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 de SLA para locales durante las fases 3 y 4](#)
- [Directrices de SLA sobre el requisito de que los locales con permiso sirvan comida junto con bebidas](#)
- [Directrices del NYS DOH sobre el servicio de comida al aire libre y para llevar](#)
- [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](#)

Tengo preguntas adicionales sobre las reglas para comer en interiores. ¿A quién debo dirigirme?

Solicite más información a la Oficina del Concejal de la Alcaldía (Office of Counsel to the Mayor) al correo electrónico CounselToTheMayor@cityhall.nyc.gov. **Recuerde escribir "comer en interiores" en el asunto.**