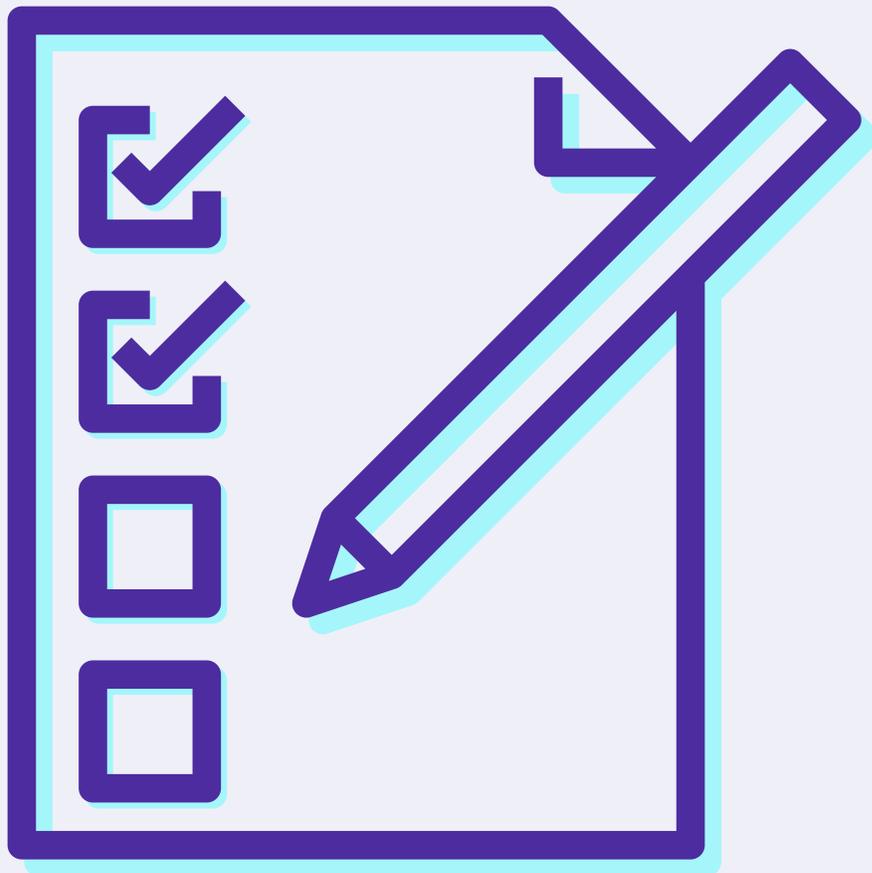


Qué esperar cuando lo inspeccionen:

Lista de verificación del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York para establecimientos participantes



Introducción

El **Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York** (NYC Open Restaurants Program) está diseñado para expandir las opciones de lugar para sentarse al aire libre para establecimientos gastronómicos para promover el espacio abierto, mejorar el distanciamiento social y ayudarlos a recuperarse en estos tiempos económicos complicados. Hasta la tercera semana de julio de 2020, casi nueve mil restaurantes de la Ciudad de Nueva York están participando en el Programa de Restaurantes Abiertos.

Un **grupo especial de trabajo multiagencia**, compuesto por el Departamento de Servicios para Pequeñas Empresas (Department of Small Business Services), el Departamento de Transporte (Department of Transportation), el Departamento de Salud (Department of Health) y la Oficina de Vida Nocturna (Office of Nightlife) y la Oficina de Cumplimiento Especial (Office of Special Enforcement) de la Ciudad de Nueva York, ha creado esta Lista de Verificación del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York para Establecimientos que Participan, para ayudar a los participantes a cumplir con requisitos de salud y seguridad específicos al programa y sobre COVID-19, y a prepararse para las inspecciones. Asegúrese de haber revisado cada requisito y de haberlos incorporado todos a su configuración al aire libre y sus operaciones diarias.

La lista de verificación que se brinda en este documento indica las pautas con las que los inspectores a menudo se encuentran que no se cumplen. **Resaltamos en azul los puntos de incumplimiento más comunes.** Tenga en cuenta que esta lista de verificación no es una lista completa, y no incluye todas las leyes federales, estatales y locales que se aplican a establecimientos gastronómicos. Se refiere **MAYORMENTE** a los nuevos requisitos relacionados específicamente con el **Programa de Restaurantes Abiertos y medidas relacionadas con el COVID-19** de las agencias municipales y estatales. Estos requisitos incluyen:

- **Leyes y pautas del Estado de Nueva York, incluidas órdenes ejecutivas para servicios gastronómicos**
- **Requisito de equipos de protección personal (personal protective equipment, PPE) del Estado de Nueva York**
- **Pautas para restaurantes abiertos del Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York**
 - **Lugar para sentarse al aire libre, aceras**
 - **Lugar para sentarse al aire libre, calles**
- **Pautas de accesibilidad**

Todas las pautas están sujetas a cambio. Por ende, le rogamos se asegure de leer periódicamente las actualizaciones de las agencias municipales y estatales.

Esperamos que esta lista de verificación lo ayude a sentir mayor confianza en sus operaciones y su capacidad de garantizar la seguridad de sus trabajadores y comensales. Seguir esta lista de verificación es la mejor manera de que Nueva York y nuestra querida industria de la hospitalidad sigan avanzando juntas.

Notas importantes sobre las inspecciones

- **Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales.**

Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

- **Identificación de inspectores**

Sin embargo, independientemente de la agencia de la que provengan los inspectores, usted les puede pedir que muestren una identificación de empleado de gobierno, le den el nombre de su agencia, e indiquen el propósito de la inspección. Además, ningún inspector le pedirá un pago durante una inspección.

- **Después de su inspección**

Cuando se determine que su establecimiento cumple totalmente con los requisitos de Restaurantes Abiertos, **siga revisando periódicamente para ver si hay actualizaciones municipales o estatales** a los requisitos y asegurarse de que su establecimiento siga estando en cumplimiento. Puede visitar la página web de la [Guía de Reapertura de Restaurantes de la Ciudad de Nueva York](#) para ver las pautas y normas actualizadas.

Responder a las inspecciones de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte (Department of Transportation, DOT) de la Ciudad de Nueva York

Los establecimientos que no cumplan con los requisitos de Restaurantes Abiertos recibirán un aviso en papel y un correo electrónico con instrucciones sobre los próximos pasos. Si ha sido inspeccionado con respecto a los requisitos de Restaurantes Abiertos y NO recibió instrucciones de seguimiento.

Envíe un correo electrónico a restaurantreports@dot.nyc.gov con:

- **Copia del “Aviso de 24 horas” (24-hour Notice) o de la orden de “Cese y Desistimiento” (Cease and Desist)**
- **Nombre de su establecimiento**
- **Nombre legal del negocio**
- **Dirección comercial**
- **Teléfono**
- **Correo electrónico**
- **Fotografías del “antes y después” con las correcciones realizadas**
 - Por favor, asegúrese que las fotografías cargadas ocupen como mucho **15MB EN TOTAL**. De lo contrario, su correo electrónico será demasiado pesado y no podrá ingresar en la bandeja de entrada del DOT.

Órdenes Ejecutivas del Gobernador para comer al aire libre

Conforme a la Orden Ejecutiva 202.43 del Gobernador, además de las obligaciones de supervisión de dichos negocios conforme a las leyes, ordenanzas, reglas y normas existentes, todos los negocios deberán además **inspeccionar, monitorear y de otro modo supervisar el área dentro de los 100 pies que rodean las instalaciones licenciadas, para asegurarse de que cualquier consumo de alimentos o bebidas cumpla con las ordenanzas aplicables sobre contenedores abiertos, y los requisitos de distanciamiento social y uso de tapabocas establecidos** para dichos negocios o servicios en cualquier Orden Ejecutiva, norma, ordenanza, ley, pauta del Departamento DE Salud del Estado de Nueva York o pauta de la Autoridad Estatal Reguladora del Licor (State Liquor Authority) aplicable.

- **Lea el texto completo de EO 202.43 aquí** (disponible en inglés, bengalí, chino, criollo haitiano, coreano, ruso y español)
 - www.governor.ny.gov/news/no-20243-continuing-temporary-suspension-and-modification-laws-relating-disaster-emergency

Conforme a la Orden Ejecutiva 202.52 del Gobernador, todos los comercios que cuenten con una licencia emitida por la Autoridad Estatal Reguladora del Licor para servir bebidas alcohólicas en las instalaciones, y que deben, como condición de su licencia, ofrecer alimentos, deberán **servir bebidas alcohólicas para su consumo en las instalaciones o fuera de las instalaciones únicamente si el servicio de dicha bebida alcohólica está acompañado de un alimento por cada individuo a quien se está sirviendo una bebida alcohólica**, de manera consistente con el requisito de disponibilidad de alimentos de la licencia, conforme a la Ley de Control de Bebidas Alcohólicas (Alcoholic Beverage Control Law).

- **Lea el texto completo de EO 202.52 aquí** (disponible en inglés)
 - www.governor.ny.gov/news/no-20252-continuing-temporary-suspension-and-modification-laws-relating-disaster-emergency
- **Pautas adicionales de la Autoridad Estatal Reguladora del Alcohol (State Liquor Authority) del Estado de Nueva York**
 - sla.ny.gov/guidance-requirement-licensees-premises-service-privileges-serve-food-alcoholic-beverages

Pautas de seguridad del Estado de Nueva York

Esta sección describe elementos requeridos por la [Guía provisional para servicios gastronómicos al aire libre y comida para llevar/entrega a domicilio del Departamento de Salud del Estado de Nueva York](#). Por favor, siga revisando regularmente el sitio de [New York Forward](#) para ver las pautas aplicables a su negocio o a ciertas partes de las funciones de su negocio, y consulte los recursos federales, estatales y municipales que figuran al final de este documento.

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto a cumplir	Agencia que emite la pauta
	<p>Desarrollar el Plan de Seguridad para Reapertura en Época de COVID-19 de su negocio y colocar una copia del plan en un lugar visible</p> <p>Conforme a la Guía provisional para servicios gastronómicos al aire libre y comida para llevar/entrega a domicilio del Departamento de Salud del Estado de Nueva York, los restaurantes y bares deben desarrollar un Plan de Seguridad que describa qué hará el lugar de trabajo para prevenir la propagación del COVID-19. Un comercio puede completar esta plantilla para cumplir con el requisito, o bien puede desarrollar su propio Plan de Seguridad.</p> <p>No es necesario presentar este plan a una agencia estatal para su aprobación, pero debe estar publicado en un lugar visible en el sitio y ponerse a disposición del Departamento de Salud (Department of Health, DOH) del Estado de Nueva York o de las autoridades de salud o seguridad de la Ciudad de Nueva York a pedido.</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>
	<p>Mantener un registro que indique un proceso de evaluación de salud implementado para los empleados (Consultar la Plantilla del Plan de Seguridad del Estado de Nueva York para ver un ejemplo)</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>
	<p>Implementar marcas a 6 pies de distancia en donde las personas deban hacer cola o juntarse</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>
	<p>Crear un área designada para pasar a buscar y hacer entregas de proveedores</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>
	<p>Mantener un registro que indique la fecha, la hora y el alcance de la limpieza y desinfección</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>

Pautas de seguridad del Estado de Nueva York (continuación)

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

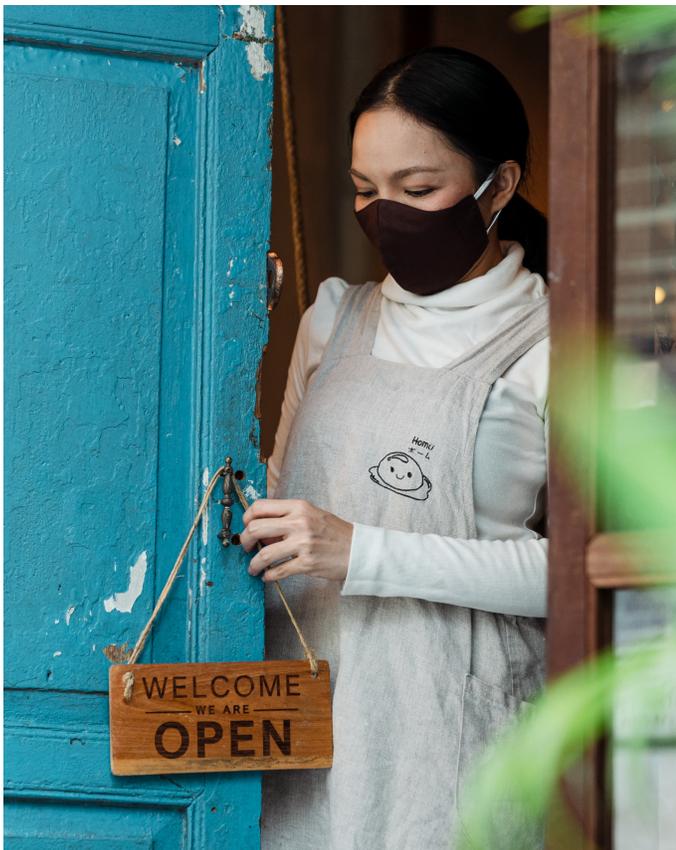
✓	Punto a cumplir	Agencia que emite la pauta
	<p>Carteles en el sitio para recordarle al personal que debe cumplir con las normas adecuadas de higiene y distanciamiento social, uso del PPE adecuado y protocolos de limpieza y desinfección</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>
	<p>Instalaciones de lavado de manos brindadas cerca del área de preparación de alimentos y del baño</p> <p>El agua caliente y fría debe salir a una presión adecuada que les permita a los empleados estar limpios. También se debe brindar jabón y un dispositivo de secado de manos aceptable.</p> <p>Además, los comercios deben colocar desinfectante para manos en todas las áreas de mucho contacto (por ejemplo, afuera de los baños) y en lugares convenientes, por ejemplo en entradas, salidas y cajas registradoras. Donde sea posible, se deben instalar dispensadores de desinfectante para manos sin contacto.</p>	<p>Departamento de Salud del Estado de Nueva York</p>

Equipos de protección personal

Esta sección describe los requisitos de equipos de protección personal (personal protective equipment, PPE) del Estado de Nueva York.

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto a cumplir	Agencia que emite la pauta
	Brindar a los empleados tapabocas aceptables sin costo para los empleados; asegurarse de que los empleados usen el tapabocas; contar con un suministro adecuado de tapabocas.	Departamento de Salud del Estado de Nueva York



Ejemplo de tapabocas para los empleados
(Foto: Ketut Subiyanto)

Tapabocas gratuitos para sus empleados

El Departamento de Servicios para Pequeñas Empresas (Department of Small Business Services) y el Departamento de Protección del Consumidor y los Trabajadores (Department of Consumer and Worker Protection), y nuestros socios están distribuyendo más de 2 millones de tapabocas sin cargo para propietarios de pequeñas empresas y sus empleados.

Para más información, visite www1.nyc.gov/nycbusiness/article/free-face-coverings.

Requisitos del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York

Esta sección describe los requisitos del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York del Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York. Los establecimientos gastronómicos que deseen colocar mesas al aire libre frente a su establecimiento, sobre la acera o la calle, deben solicitar permiso del Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York.

Tenga en cuenta que todos los negocios que deseen ofrecer espacio para sentarse al aire libre, incluidos aquellos con permisos preexistentes para cafés sobre la acera, deben autocertificarse con el DOT para el programa de Restaurantes Abiertos. No es necesario que presente solicitud para colocar mesas al aire libre en propiedad privada, pero debe solicitar SLA si su licencia no le permite usar este espacio adicional.

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto a cumplir	Agencia que emite la pauta
	Solicitar y obtener certificado que autoriza la aprobación para el Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York



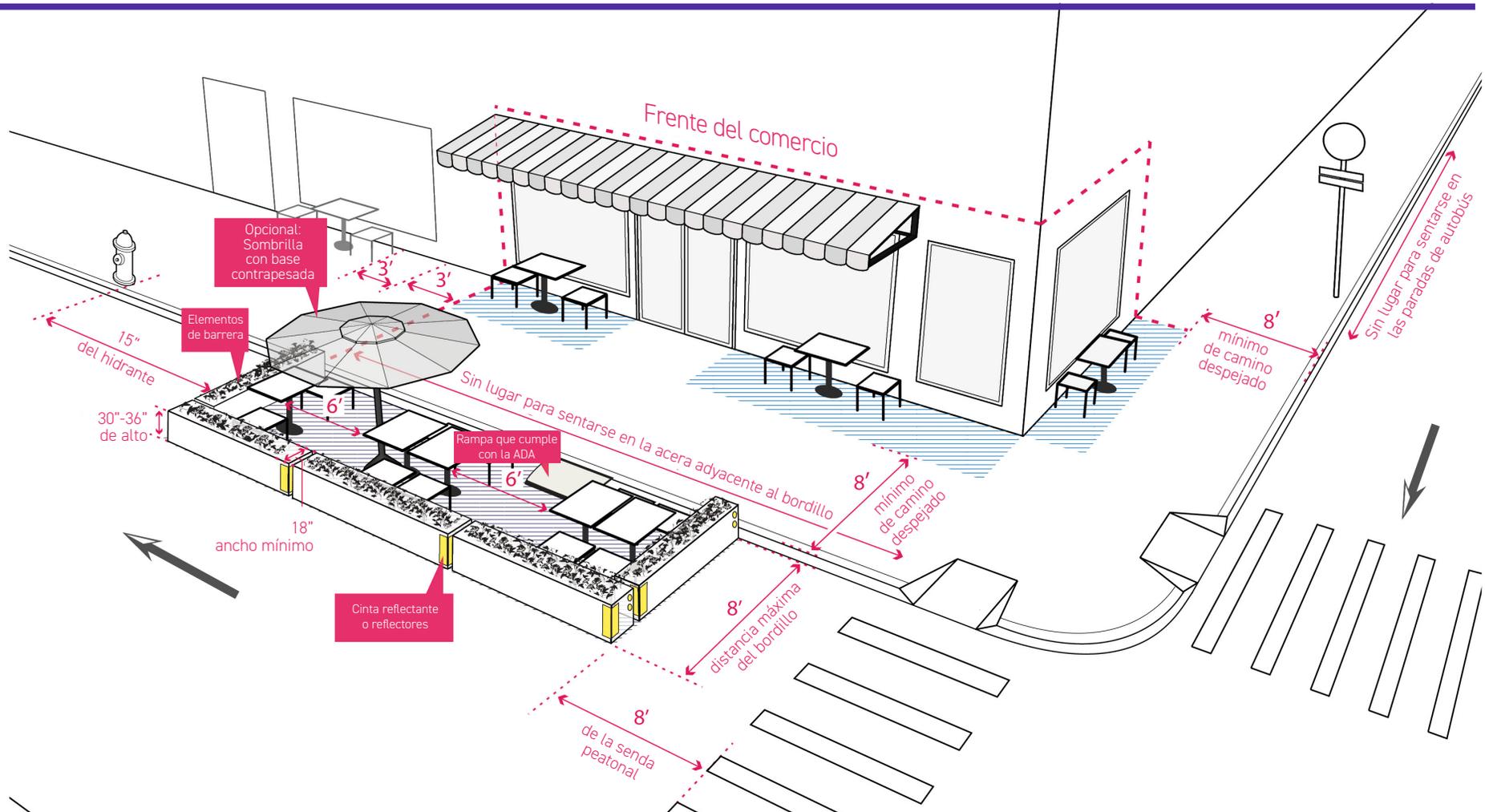
Restaurante que participa en el Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York (Foto: NYC y Compañía)

Recordatorio:

El horario de operación de restaurantes al aire libre del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York es:

- **Lunes a sábado**
 - De 8 am a 11 pm
- **Domingo**
 - De 10 am a 11 pm

Criterios de sitiado del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York



*TENGA EN CUENTA QUE:

No cumplir con los requisitos de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York podrá tener como resultado la suspensión o revocación del permiso para participar en el Programa de Restaurantes Abiertos.

Requisitos del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York - Todos los lugares para sentarse al aire libre

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto de cumplimiento, todos los lugares para sentarse	Agencia que emite la pauta
	<p>El negocio operador debe brindar todas las mesas y sillas</p> <p>Cuando no sea posible mantener el distanciamiento social entre mesas, coloque barreras físicas entre las mesas. Para más información, consulte el documento de Guía resumida para comida al paso y entrega a domicilio y servicios gastronómicos al aire libre del Estado de Nueva York.</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Las áreas para sentarse al aire libre no pueden exceder el frente del comercio</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Proporcione una rampa para cumplir con la ADA. La rampa puede ser de materiales no permanentes</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Use únicamente sombrillas con una base contrapesada o carpas bien aseguradas</p> <p>Las sombrillas no pueden extenderse más allá de la barrera ni obstruir el acceso a la ventilación de las cubiertas de servicios públicos. Las carpas u otros refugios deben tener un área de menos de 400 pies cuadrados cada uno. Consulte el Boletín 2020-013 del DOB para más información.</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Se permite colocar iluminación temporaria, como festones de luces.</p> <p>Use únicamente cables extensores para uso al aire libre, con cubiertas protectoras accesibles, al colocarlas cruzando aceras, e instálelos adecuadamente para evitar crear un peligro de tropezón. Siga las instrucciones de seguridad del fabricante. Consulte el Boletín 2020-013 del DOB para más información.</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Retire las mesas y sillas o asegúrelas en su lugar cuando no estén en uso</p> <p>Le recordamos que el horario de operación de restaurantes al aire libre es de lunes a sábado de 8am a 11pm, y domingos de 10am a 11pm</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Cumplir con los requisitos de Llama Abierta del Departamento de Bomberos de la Ciudad de Nueva York y otros requisitos del Código de lucha contra Incendios</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>

Requisitos del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York - Lugares para sentarse, calle

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto de cumplimiento, lugares para sentarse en la calle	Agencia que emite la pauta
	<p>Cree una barrera protectora de los tres lados del perímetro del área para sentarse que se encuentre en la calle, para separar las mesas y sillas del carril para viajar.</p> <p>Estas barreras deben tener al menos 18 pulgadas de ancho y entre 30 y 36 pulgadas de alto (excluidas plantas) de los tres lados que están en la calle, para conservar la visibilidad para conductores y brindar protección para los comensales</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Coloque estas barreras directamente adyacentes unas con otras (es decir, que no haya espacio entre ellas) y a no más de 8 pies del bordillo</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Marque claramente todas las barreras con cinta reflectante amarilla de alta intensidad o con reflectores para garantizar la visibilidad de los comensales y de las barreras por la noche</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Asegúrese de que los asientos y las barreras NO se encuentren a menos de 15 pies de distancia de un hidrante</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Asegúrese de que los asientos o las barreras NO se encuentren a menos de 8 pies de distancia de una senda peatonal, para permitir que los vehículos giren de modo seguro y evitar la acumulación de gente</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>Asegúrese de que la iluminación que coloque NO sea enceguecedora para el tránsito que pasa</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>
	<p>NO coloque asientos en una zona de No Detenerse en Ningún Momento o No Parar en Ningún Momento, bicisenda, carril o parada de autobús, parada de taxis o espacio para autos compartidos</p> <p>Excepción: En el caso de zonas de Prohibido Detenerse o Prohibido Parar de medio tiempo, se pueden colocar mesas y sillas cuando esas reglas no estén vigentes. Las barreras y los lugares para sentarse deben retirarse de la calle cuando la prohibición de parar o detenerse esté en efecto.</p>	<p>Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York</p>

Requisitos del Programa de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York - Lugares para sentarse, acera

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto de cumplimiento, lugares para sentarse en la acera	Agencia que emite la pauta
	Las mesas y sillas deben colocarse contra la pared del establecimiento o lo más cerca posible	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York
	Deje un camino despejado de 8 pies de ancho para que pasen los peatones. A los fines de dejar un camino despejado, los parquímetros, las señales de tránsito y los canteros de árboles con rejillas a ras del piso (sin protecciones de árbol) están exentos.	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York
	Los lugares para sentarse deben encontrarse a al menos 3 pies de distancia de los negocios adyacentes	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York
	Las operaciones no están bloqueando la rejilla del subterráneo, equipos de servicios públicos, o conexiones siamesas de agua	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York
	Las operaciones no están bloqueando el área de espera de la parada de autobús	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York
	No hay otras estructuras sobre el nivel del suelo que podrían considerarse obstrucciones	Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York

*TENGA EN CUENTA QUE:

No cumplir con los requisitos de Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York podrá tener como resultado la suspensión o revocación del permiso para participar en el Programa de Restaurantes Abiertos.

Requisitos de accesibilidad

Esta sección describe elementos de accesibilidad que exige la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act, ADA)

Su establecimiento podría ser visitado por inspectores de distintas agencias municipales y estatales. Por ejemplo, un inspector de cualquier agencia municipal, incluidos el Departamento de Edificios (Department of Buildings), el Departamento de Salud e Higiene Mental (Department of Health and Mental Hygiene), la Oficina de Cumplimiento Especial, el Alguacil de la Ciudad de Nueva York (New York City Sheriff), u otras personas podrán inspeccionar su establecimiento gastronómico al aire libre para verificar que cumpla con las pautas del Programa de Restaurantes Abiertos del Departamento de Transporte o las pautas relacionadas con el COVID-19 del Departamento de Salud del Estado. Todas las leyes y pautas de salud y seguridad preexistentes aún se aplican, y también podría ser inspeccionado para verificar que cumpla con dichas normas.

✓	Punto a cumplir	Agencia que emite la pauta
	<p>Baño brindado para empleados o comensales cuando se requiera</p> <p>Los baños deben cumplir con la normativa de la ADA cuando corresponda. Si su negocio debía brindar acceso al baño a sus clientes antes de la pandemia de COVID, entonces debe seguir brindando acceso mientras ofrece lugar para sentarse al aire libre.</p>	
	<p>Los negocios deben tener una rampa que cumpla con la ADA en el área para sentarse en el carril del bordillo Y, como mínimo, 5 por ciento de mesas que cumplan con la ADA en las áreas para sentarse en la acera y en la calle</p> <p>Los establecimientos que tengan lugar para sentarse tanto en la calle como en la acera deben brindar mesas accesibles en ambas áreas. No hacerlo podría considerarse un acto de discriminación porque la experiencia de comer sobre la calle es distinta de la de comer sobre la acera.</p>	<p>Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York</p>

Inspecciones de rutina

Los establecimientos aún deben cumplir con las leyes de salud y seguridad y los requisitos preexistentes para operar. A continuación encontrará enlaces a guías sobre qué esperar de las agencias en sus inspecciones de rutina según lo dispuesto por las Agencias municipales y estatales.

- **Multas y violaciones comunes**
 - **Para restaurantes** www1.nyc.gov/nycbusiness/commonviolations/restaurant
 - **Para bares** www1.nyc.gov/nycbusiness/commonviolations/bar
 - **Más información en** www1.nyc.gov/nycbusiness/commonviolations/default
- **Departamento de Salud e Higiene Mental de la Ciudad de Nueva York**
 - **Inspecciones:** www1.nyc.gov/site/doh/business/food-operators/the-inspection-process.page
 - **Preparación de alimentos y establecimientos gastronómicos:** www1.nyc.gov/assets/doh/downloads/pdf/rii/article81-book.pdf
- **Departamento de Edificios de la Ciudad de Nueva York**
 - **Inspecciones** www1.nyc.gov/site/buildings/business/inspections.page
- **Departamento de Bomberos de la Ciudad de Nueva York**
 - **Inspecciones** www1.nyc.gov/site/fdny/business/inspections/inspections.page
- **Departamento de protección ambiental de la Ciudad de Nueva York**
 - **Código sobre Ruidos** www1.nyc.gov/site/dep/environment/noise-code.page
- **Oficina del Alcalde para Personas con Discapacidades (Mayor's Office for People with Disabilities)**
 - **Recursos de la ADA** www1.nyc.gov/site/mopd/resources/small-business-resources.page
- **Autoridad Reguladora del Alcohol del Estado de Nueva York**
 - **Qué debe saber si es un vendedor minorista licenciado para la venta de licor** www.sla.ny.gov/what-you-need-know-if-youre-licensed-retailer

Enlaces y recursos adicionales

Escanee el código QR o visite el sitio web de One-Stop Shop para más información y descargas

nyc.gov/restaurantreopening



- **Guía Resumida de NY Forward para servicios gastronómicos que ofrecen espacio al aire libre y comida para llevar/entrega a domicilio:** www.governor.ny.gov/sites/governor.ny.gov/files/atoms/files/OutdoorTakeoutDeliveryFoodServicesSummaryGuidance.pdf
- **Restaurantes Abiertos de la Ciudad de Nueva York**
 - **Consulta virtual sobre cumplimiento:** sbsconnect.nyc.gov/services/select-business/?action=vcc
 - **Folleto:** www1.nyc.gov/html/dot/html/pedestrians/openrestaurants.shtml#resources
 - Disponible en inglés, árabe, bengalí, chino, francés, criollo haitiano, coreano, polaco, ruso, español o urdu
 - **Preguntas frecuentes con traducciones:** www1.nyc.gov/html/dot/html/pedestrians/openrestaurants-faq.shtml
 - **Preguntas frecuentes suplementarias:** www1.nyc.gov/assets/sbs/downloads/pdf/businesses/NYC%20Open%20Restaurants%20-%20Supplemental%20FAQ.pdf
 - **Boletín de noticias del Departamento de Edificios:** www1.nyc.gov/assets/buildings/bldgs_bulletins/bb_2020-013.pdf
 - Describe cuándo no es necesaria una solicitud de permiso del Departamento de Edificios para la reapertura de restaurantes y bares
- **Calles Abiertas de la Ciudad de Nueva York (NYC Open Streets)**
 - **Pautas para restaurantes:** www1.nyc.gov/html/dot/downloads/pdf/open-streets-restaurants-guidelines.pdf
- **Directorio de empresas de alquiler de equipos para ofrecer servicios de restaurante al aire libre:** www1.nyc.gov/assets/sbs/downloads/pdf/businesses/Directory%20-%20Outdoor%20Dining%20Equipment.pdf
- **Mercado de PPE y suministros para la reapertura:** maiic.nyc/reopening-supplies/
- **Afiche de la campaña de responsabilidad social “It’s up to you, New York” (Nueva York, depende de ustedes) de la Oficina de Vida Nocturna de la Ciudad de Nueva York:** on.nyc.gov/3eo0ECA

Contáctenos

- **Departamento de Salud e Higiene Mental de la Ciudad de Nueva York**
 - **Sitio web:** nyc.gov/health
- **Departamento de Servicios para Pequeñas Empresas de la Ciudad de Nueva York**
 - **Sitio web:** nyc.gov/business
 - **Línea directa para reapertura de restaurantes: 888-SBS-4NYC** (888-727-4692)
- **Departamento de Transporte de la Ciudad de Nueva York**
 - **Sitio web:** nyc.gov/dot
- **Oficina de Vida Nocturna de la Ciudad de Nueva York en la Oficina del Alcalde para Medios y Entretenimiento (Mayor's Office of Media and Entertainment)**
 - **Sitio web:** nyc.gov/nightlife
 - **Correo electrónico:** nightlife@media.nyc.gov
 - **FB:** facebook.com/nycnightlifegov
 - **IG:** instagram.com/nycnightlifegov



Health and
Mental Hygiene

Small Business
Services

Department of
Transportation

Mayor's Office of Media
and Entertainment
Office of Nightlife