

Criterios generales

- El restaurante o bar debe ser de ladrillo y cemento en una planta baja con un permiso de establecimiento de servicio de comidas emitido por el Departamento de Salud e Higiene Mental (New York City Department of Health and Mental Hygiene, DOHMH).
- Solo se pueden utilizar las áreas de la acera y de la calzada que estén justo en frente del negocio.
- La solicitud para el programa Restaurantes al Aire Libre de NYC (NYC Open Restaurants) no incluye el uso de lo que sea propiedad privada (por ejemplo, patio, terraza, etc.).
- Se debe cumplir la Ley de Americanos con Discapacidades (Americans with Disabilities Act, ADA).
- El solicitante debe suministrar todas las mesas, sillas, barreras y rampas. No se permite fijar nada en la calzada ni en la acera.
- Cuando no se estén usando, las mesas y las sillas deberán quitarse o asegurarse en el lugar.

Horario de atención

- De lunes a sábado: de 8 A. M. a 11 P. M.
- Domingo: de 10 A. M. a 11 P. M.
- Los negocios que tengan un horario más largo pueden permanecer abiertos e incluso pueden servir para llevar, pero no pueden servir en las mesas fuera de estos horarios.

Fechas del programa (a menos que la Ciudad informe otra cosa)

- En la acera, hasta 31 de octubre de 2020.
- En la calzada, hasta el 8 de septiembre de 2020.

Solicitud

- Sitio web: nyc.gov/openrestaurants
- Los negocios deben certificar que cumplen todos los requisitos que se indican en la solicitud.
- Si el negocio planea servir alcohol, la solicitud de Restaurantes al Aire Libre de NYC puede hacerse junto con la solicitud de extensión de la licencia de la Autoridad de Bebidas con Alcohol del Estado de Nueva York (NY State Liquor Authority, SLA), si el establecimiento da la información que la SLA requiere. La solicitud se aprobará o se denegará de inmediato después de presentarla.
- La Ciudad dará un certificado/copia impresa para la autorización.

Salud

- Los negocios deben cumplir todos los requisitos de salud del estado y de la ciudad
- **Directrices del DOHMH sobre espacios al aire libre y entregas a domicilio**
- **Directrices provisionarias del Departamento de Salud del Estado de Nueva York para espacios al aire libre**
- El público debe seguir los “cuatro principios”:
 1. Usar una mascarilla
 2. Quedarse en casa si se siente mal
 3. Mantenerse a 6' de distancia de otras personas
 4. Lavarse las manos

Otros recursos

- **Línea directa de servicios para pequeñas empresas: 888-SBS-4NYC**

La Ciudad creó una línea directa para responder las preguntas más urgentes de los dueños de pequeñas empresas que se preparan para reabrir. Defensores de pequeños negocios y encargados de cumplimiento supervisarán la línea directa, y han recibido las directrices y normas actualizadas para compartirlas con los dueños de las empresas. Para llamar a la línea directa, marque 888-SBS-4NYC o 888-727-4692.

Preguntas frecuentes sobre Restaurantes al Aire Libre

Guía de reapertura para restaurantes de NYC

Directrices de la Autoridad de Bebidas con Alcohol del Estado de NY sobre la ampliación de los establecimientos con licencia hacia espacios al aire libre en respuesta a la pandemia del COVID-19

Reapertura de locales de suministros, incluyendo mejoramiento humano y muebles portátiles

Puede encontrar estos enlaces en nyc.gov/openrestaurants.



Restaurantes ABIERTOS

Criterios de ubicación

La Ciudad de Nueva York creó el programa Restaurantes Al Aire Libre para apoyar al sector de los restaurantes en su recuperación, pero la seguridad de los comensales, los empleados de los restaurantes y de otras personas en la calle es primordial. Además, estos espacios para comer deben ser accesibles para todos los neoyorquinos según la Ley de Americanos con Discapacidades (ADA). Los dueños de los restaurantes deberán cumplir todos los requisitos del programa o arriesgarse a perder el permiso de participar en el programa.

Asientos en la acera

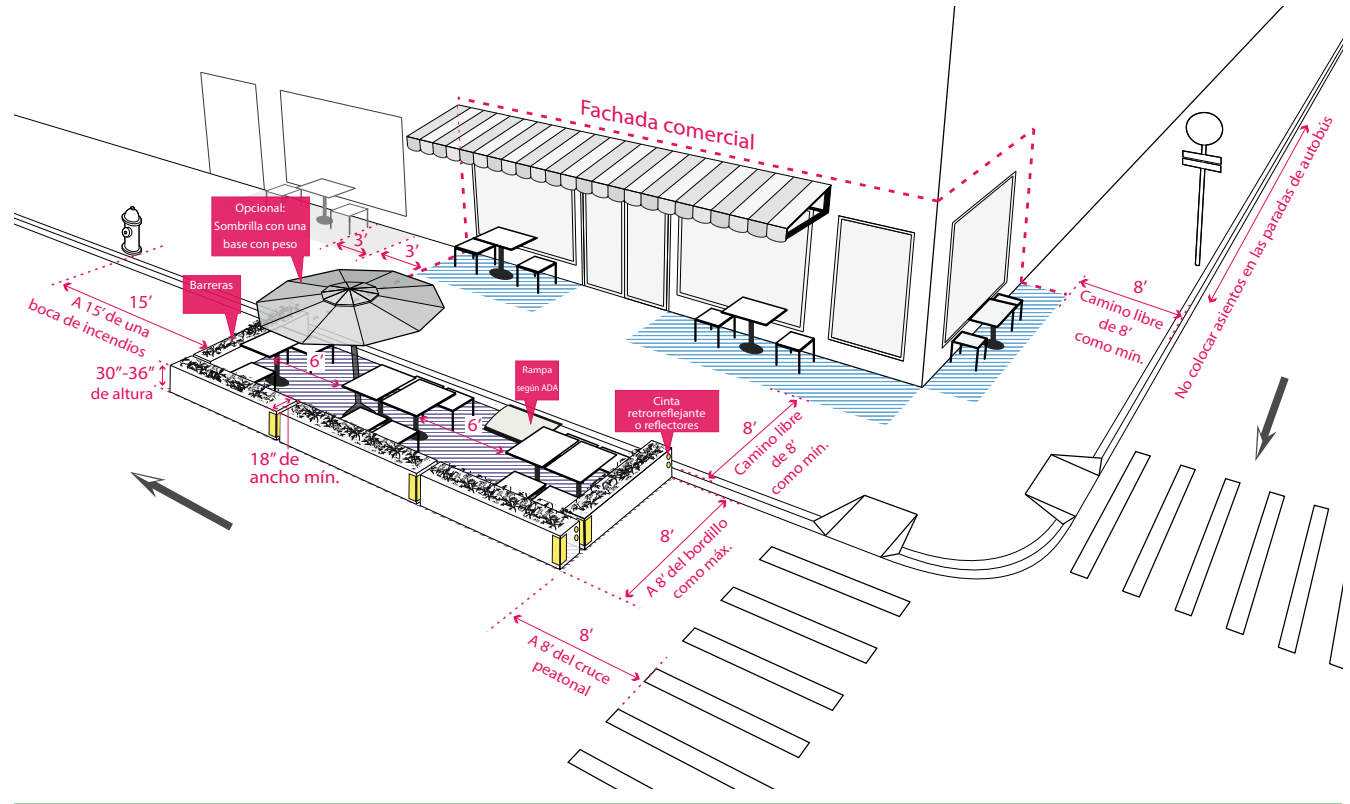
- Los asientos y las mesas deben estar contra la pared del negocio o lo más cerca posible.
- Se debe dejar un camino libre de 8' para los peatones.
- Deben estar al menos a 3' del negocio de al lado.
- No pueden obstruir los dispositivos de servicios públicos ni la conexión de agua.
- No pueden obstruir las áreas de espera de las paradas de autobús.
- Para el despeje del camino, se excluyen los parquímetros, las señales de tránsito y los alcorques con rejillas de drenaje (sin protectores de árboles). Todas las estructuras superiores se consideran obstrucciones.

Asientos en la calzada

Los restaurantes deben:

- Crear una barrera de protección, como jardineras u objetos de tamaño y peso similares, en los tres lados del perímetro de los asientos que estén en la calzada, para separar los asientos del carril de tránsito. Las barreras deben tener al menos 18" de ancho y 30-36" de alto (excluyendo las plantas) en los tres lados que estén en la calzada, para preservar la visibilidad de los conductores y proteger a los clientes (vea el diagrama de criterios de ubicación).
- Poner las barreras directamente una al lado de la otra (sin espacios) y a no más de 8' del bordillo (vea el diagrama de criterios de ubicación).
- Asegurar la visibilidad de los clientes y las barreras en la noche marcando claramente todas las barreras con cinta reflectante amarilla de alta intensidad o reflectores (vea el diagrama de criterios de ubicación).
- Instalar una rampa según la ADA, que puede ser de un material no permanente.
- No poner asientos ni barreras a una distancia menor de 15' de la boca de incendios. Hacer esto pone en riesgo la seguridad contra incendios de los conciudadanos neoyorquinos.
- No poner asientos ni barreras a una distancia menor de 8' del cruce de peatones, para que los vehículos puedan girar de forma segura y para evitar las aglomeraciones.
- No usar luces que sean cegadoras para los conductores que pasan.

Restaurantes Al Aire Libre de NYC: Criterios de ubicación



- Evitar colocar mesas en zonas de “No parar en ningún momento” o “No detenerse en ningún momento”, carriles para bicicletas, carriles o paradas de autobús, paradas de taxis o espacios para autos compartidos. *Excepción: En las zonas con horarios de “No parar” o “No detenerse”, podrán colocarse mesas cuando no rijan esas prohibiciones. Las barreras, las mesas y las sillas deberán quitarse de la calzada cuando rijan las prohibiciones de “No parar” o “No detenerse”.*
- Solo utilizar sombrillas con una base con peso y que no sobrepasen la barrera ni impidan el acceso a las alcantarillas o su ventilación.
- Quitar las mesas y las sillas o asegurarlas fuera del horario de atención.
- Cumplir el requisito para llamas abiertas y otros códigos de incendios del Departamento de Bomberos de NYC (NYC Fire Department) que correspondan.

Los propietarios de restaurantes podrán:

- Dejar las barreras puestas en una zona de parquímetro, en un estacionamiento lateral alternativo o en una zona de “No estacionar”, siempre y cuando las mesas y las sillas se quiten o se aseguran fuera del horario de atención.
- Si se autorizan los asientos a lo largo del bordillo, colocar una plataforma detrás de la barrera que quede a la misma altura que el bordillo para cumplir la ADA, evitar que el bordillo sea un riesgo de tropiezos y permitir el desagüe por debajo de los asientos.
 - Estas plataformas no deberán impedir que el agua llegue hasta los desagües o fluya por el bordillo.
 - Las plataformas no deberán impedir el acceso a las alcantarillas ni su ventilación.