

Nieve (continuación)

- Si no puede quitar ni consolidar las estructuras montadas en la calzada, lo animamos a que tome medidas para proteger sus bienes de daños durante las operaciones de eliminación de nieve. El Departamento de Higiene (Department of Sanitation of New York, DSNY) hizo ejercicios de capacitación que incluyeron operaciones simuladas de eliminación de nieve en calles estrechas con estructuras montadas en la calzada a ambos lados. El DSNY compartirá información específica. Simply clearer con los restaurantes para garantizar que las estructuras montadas en la calzada cumplan los criterios de ubicación del DOT y que las carreteras puedan barrerse con eficiencia y se mantengan transitables.
- Use los palos de nieve para aumentar la visibilidad de los componentes de sus estructuras si se mueven.
- Puede inscribirse para recibir alertas de nieve y actualizaciones relacionadas con las nevadas mediante Notify NYC. Para inscribirse en Notify NYC, llame al 311, visite nyc.gov/notifynyc o siga a @NotifyNYC en Twitter.

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 aseguren fuera del horario de atención.
- Si se autorizan los asientos a lo largo del bordillo, podrán poner una plataforma detrás de la barrera requerida, que quede a la misma altura que el bordillo para cumplir la ley 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 de lluvia llegue hasta los desagües o fluya por el bordillo.
 - Las plataformas no deberán impedir el acceso a las alcantarillas ni su ventilación.

Criterios generales

- Debe ser un restaurante o bar físico en una planta baja con un permiso de establecimiento de servicio de comidas emitido por el DOHMH.
- La solicitud para el programa NYC Open Restaurants no incluye el uso de lo que sea propiedad privada (es decir, patio, terraza, etc.).
- Se debe cumplir la ley 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.

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 NYC Open Restaurants puede hacerse junto con la solicitud de extensión de la licencia de la (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.

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 “Core Four” (4 puntos básicos):
 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 recibieron 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 al brote del COVID-19

Inicio de la reapertura de locales de suministros, incluyendo el mejoramiento de espacios físicos y mobiliario portátil en las zonas más concurridas del Estado de Nueva York

Puede encontrar estos enlaces en nyc.gov/openrestaurants.

NYC

OPEN
Restaurants

Criterios de ubicación

Febrero de 2021

Desde el 13 de noviembre de 2020, los bares y restaurantes deberán suspender el servicio en persona de 10 p. m a 5 a.m. todos los días. Después de las 10 p. m, los bares y restaurantes podrán servir comida para llevar, para envío a domicilio o recogida en la acera, pero tendrán prohibido servir alcohol para llevar.

Asientos en la acera

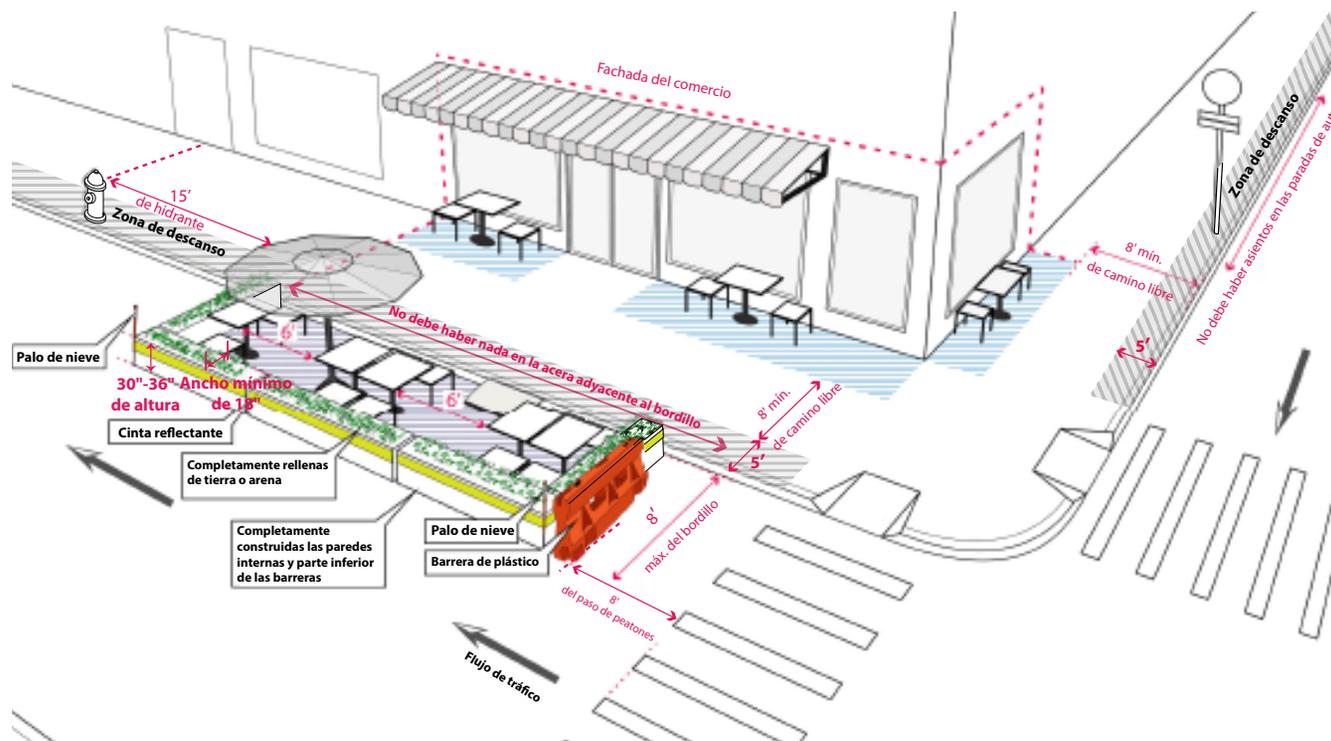
- Los asientos y las mesas deben estar contra la pared del negocio o lo más cerca posible.
- Se debe dejar un camino libre de 8' para los peatones.
- Los asientos y las mesas deben estar al menos a 3' del negocio de al lado.
- No pueden obstruir los dispositivos de servicios públicos ni la toma siamesa 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:

- Poner una barrera de protección 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).
 - Las barreras deben tener una parte inferior y una pared interna completamente construidas para sostener el material de relleno.
 - Todas las barreras de 18 pulgadas en la calzada deben estar completamente rellenas de tierra o arena.
 - Debe agregarse cinta reflectante continua a lo largo de los bordes superiores externos y deben añadirse palos de nieve en las esquinas de las dos barreras orientadas hacia el tráfico.
 - Si tiene una barrera de plástico llena de agua, póngala junto al borde corto de las barreras orientadas contra el sentido del tráfico. Asegúrese de llenarla con agua y aproximadamente 100 libras de sal de roca para evitar la congelación.
- Instalar una rampa según lo estipula la ley ADA, que puede ser de materiales no permanentes.
- No poner asientos ni barreras a una distancia menor de 15' de un hidrante. 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.
- No poner asientos dentro de una parada de autobús, carril para bicicletas, parada de taxis, espacio de estacionamiento para auto compartido, extensión de bordillo pintada o acera ampliada, zona neutral designada (área con marcas blancas que separan un carril para bicicletas o de estacionamiento de un carril de tránsito) o carril de circulación de vehículos. Se pueden poner asientos en la

NYC Open Restaurants: criterios de ubicación



calzada en un carril de autobús siempre que se quiten todas las barreras, los asientos y las rampas durante las horas en las que está en vigor "No pararse". Los asientos en la calzada pueden instalarse en un carril de estacionamiento flotante frente a un negocio autorizado. Consulte nyc.gov/openrestaurants para obtener más información.

- Quitar las mesas y las sillas o asegurarlas fuera del horario de atención.
- Cumplir el requisito para llamas abiertas y los códigos de incendios del Departamento de Bomberos de NYC que correspondan.
- Las estructuras, carpas o sombrillas no pueden bloquear ningún letrero de derecho de paso o letrero de regulación de la calle.

Recintos

Las directrices para comer al aire libre del estado de Nueva York permiten la instalación de una cubierta temporal o fija (es decir, toldo, techo o carpa) siempre que tenga al menos dos lados abiertos para que circule el aire.

- Si hay dos (2) o más paredes laterales abiertas y al menos una en paralelo a la calzada, puede operar si implementa todas las directrices para comer al aire libre (es decir, una distancia de 6' entre las mesas, un máximo de 10 personas sentadas por mesa), o menos si hay un límite por zonas/restricciones locales.

- Si hay tres (3) o más paredes laterales en uso, el límite de ocupación puede establecerse en un 25 por ciento de capacidad y deberán respetarse todas las directrices para comer en interiores. Cuando no está permitido comer en interiores, no pueden ponerse estructuras con tres (3) paredes laterales.

- Las estructuras cerradas, como los domos de plástico, se permitirán para las fiestas individuales y deberán contar con una ventilación adecuada para permitir la circulación de aire.
- Solo se permitirán calefactores eléctricos dentro de las estructuras montadas en la calzada.

Nieve

- Durante una alerta de nieve activa, se avisará a los restaurantes al aire libre si se suspenden las comidas en la calle. Cuando se suspenden las comidas en la calle:
 - Los comensales no pueden sentarse en estructuras montadas en la calzada. Quite o asegure las mesas y sillas.
 - Todos los calefactores eléctricos en estructuras montadas en la calzada deben quitarse.
- Si es posible, quite cualquier cubierta de techo o quite la nieve con regularidad hasta que finalice la alerta de nieve.
- Si se pronostican nevadas de 12" o más:
 - Quite o consolide las estructuras montadas en la calzada para que ocupen el menor espacio posible en el bordillo.