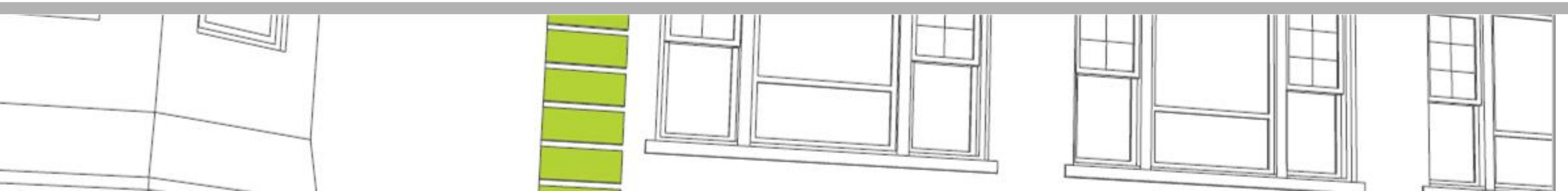
Marzo de 2021

Ciudad de Chelsea

Restaurantes con mesas al aire libre



Ordenanza para Restaurantes con mesas al aire libre

Lugares & Dimensiones

01 Lugar

En las aceras (a lo largo de la fachada sobre la acera), en los estacionamientos y en los callejones

02 Tamaño

~~Restringido a la fachada del negocio~~

Reglas especiales debido a la crisis de COVID-19 expandieron el área disponible aún estando muy cerca de la entrada al negocio

03 Contención

Cerramiento de la zona por vallado

Ordenanza para Restaurantes con mesas al aire libre

Diseño

01 Lugar

Se requiere un camino despejado con la salida a la acera

02 Acceso

Se requiere que sea un espacio lejos de las señales de tránsito, rampas y zonas de carga, hidrantes, servicios públicos, etc.

03 Equipamiento

Asientos y mesas. Sombrillas. Estufas con la aprobación del Departamento de Bomberos

04 Ocupación

No afecta los requisitos de estacionamiento ni la ocupación general del establecimiento

Ordenanza para Restaurantes con mesas al aire libre

Operaciones

01 Horas

Disponible solo durante el horario de atención al público. Todo debe ser guardado cuando el negocio está cerrado.

02 Uso

El permiso incluye servicio de alimentos y bebidas. Otras actividades como la música requieren una licencia.

03 Restricciones

Se aplican todas las leyes de seguridad alimentaria, como camisas y zapatos, y solo animales de servicio. No se fumar.

04 Mantenimiento

El negocio supervisa las actividades en el área y la mantiene limpia.

Ordenanza para Restaurantes con mesas al aire libre

Requerimientos por COVID-19

01 Distancia social

El personal y los clientes deben mantener una distancia de seis pies tanto como sea posible. Evite la acumulación y los grupos de personas reuniéndose. Limite el número de personas en los baños y entradas.

02 Mascarillas

Los clientes sentados pueden quitarse las mascarillas. De lo contrario, todos los clientes y el personal deben usar mascarillas en todo momento.

03 Organización

Las mesas deben colocarse a 6 pies de distancia y lejos de áreas de tráfico como las entradas. Las mesas deben tener capacidad para 6 o menos personas.

04 Desinfección

Cualquier artículo que los clientes puedan tocar debe desinfectarse después de cada uso, incluidas mesas, sillas y recipientes. Limpie los baños con frecuencia, idealmente después de cada cliente.

Ordenanza para Restaurantes con mesas al aire libre

Cuidado de los clientes

01 Antes de sentarse

No permita que los clientes se reúnan antes o después de comer. Se recomienda hacer reservaciones.

02 Pedidos

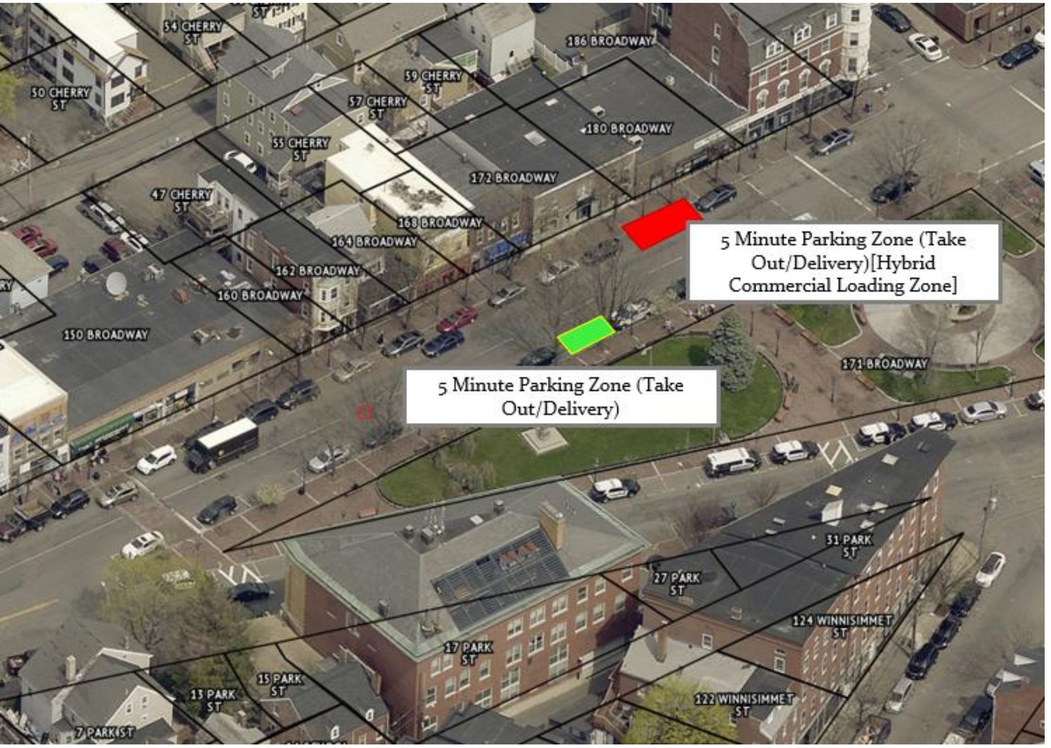
Los menús deben ser de papel de un solo uso, o escribirse en una una pizarra o letrero o a través del dispositivo móvil del cliente. El personal debe limitar su tiempo en cada mesa.

03 En la mesa

Las mesas no deben prepararse con anticipación. Se permite el uso de cubiertos desechable. Los cubiertos deben estar preenvasados. Idealmente, los condimentos se deben proporcionar en porciones individuales.

04 Salud

El personal y los clientes que están enfermos y/o que han tenido contacto cercano con alguien sospechoso de tener COVID-19 o que se les ha dicho que se estén en cuarentena se les debe recomendar que no visiten el comercio. Cualquier persona que muestre los síntomas de COVID-19 se le debe pedir que se vaya.



Ordenanza para Restaurantes con mesas al aire libre

Comida para llevar y estacionamiento

01 Locación

Los espacios de estacionamiento de 5 minutos en los lugares comerciales servirán a varios negocios

02 Uso

Habrá espacios disponibles para clientes y personal de entrega. Estos espacios servirán tanto a restaurantes como a comercios minoristas.

03 Restricciones

Algunos espacios de 5 minutos estarán disponibles durante todas las horas de trabajo. Otros espacios que utilizan zonas de carga comerciales estarán disponibles solo por la noche.

04 Inspección del tránsito

Antes de las 6 pm, el control es realizado por el personal de Control de Tráfico. Después de las 6 de la tarde, es responsabilidad del Departamento de Policía de Chelsea.