June 24, 2020

Recuperación comercial tras la COVID-19

Pautas para locales gastronómicos al aire libre

City of Philadelphia

Contenidos

Objetivo y proceso de solicitud 4

Cómo enviar una solicitud 6

Pautas del Departamento de Salud 7

Pautas para locales gastronómicos al aire libre 19

A. Cafés con mesas en la acera
B. Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle
C. Cierre temporal de calles
D. Cierre temporal de los lotes

Pautas del estado de Pensilvania (incluidas las licencias de expendio de alcohol) 43

Descargos de responsabilidades 44

Language Access

ATTENTION: If you speak another language, assistance services are available to you. Call 3-1-1.

ATENCIÓN: Si usted habla español, hay servicios de ayuda disponibles para usted. Llame al 3-1-1.

注意：如果您使用简体中文，可以获得相应的语言协助。致电 **3-1-1.**

注意：如果您使用繁體中文，可以獲得相應的語言協助。致電 **3-1-1.**

Cafés y restaurantes al aire libre

Los comercios de Filadelfia son una parte esencial de nuestras comunidades.

Los restaurantes impulsan nuestra economía local.

Los departamentos de la Ciudad y las agencias asociadas están trabajando en conjunto para ampliar de manera segura las opciones para que los clientes de los comercios puedan sentarse y comer al aire libre.

La orientación plasmada en este documento se actualizará periódicamente.

Image: Whyy.org

Cafés y restaurantes al aire libre

Mayor capacidad y apoyo

- A medida que Filadelfia ingrese gradualmente a las fases amarilla y verde, los restaurantes necesitarán una mayor capacidad para respetar la distancia de 6 pies.
- Los establecimientos que cuentan con permisos existentes para ubicar mesas en la acera pueden desarrollar sus actividades según lo permitido por el plan de reapertura Más Seguro en Casa del alcalde Kenney.
- Se alienta a los comercios sin permisos a solicitar nuevas opciones para atender al aire libre.
- El registro y la aprobación son obligatorios antes de abrir un comercio que ofrezca servicios gastronómicos al aire libre.

- Se recomienda fervientemente a los comercios que coordinen.
- El personal de la Ciudad está aquí para ayudar

Contáctese enviando un correo a business@phila.gov para obtener ayuda.

Las quejas deben hacerse al 3-1-1.

Cafés y restaurantes al aire libre

Solicitud de nuevas opciones para ofrecer servicios gastronómicos al aire libre

Las solicitudes* estarán disponibles en línea a través de eCLIPSE y serán procesadas en 3 días hábiles.

En el futuro, los clientes también tendrán la opción de programar una cita con un representante de licencias en el Edificio de Servicios Municipales.

Todas las solicitudes de opciones para ofrecer servicios gastronómicos al aire libre requieren lo siguiente:

- Un plan para cumplir con las regulaciones del Departamento de Salud.
- Una distancia social mínima de 6 pies.
- Preservación de la seguridad de los empleados.
- Acceso a servicios de emergencia (ambulancia, bomberos, etc.).
- Servicios de recolección de basura/reciclaje o fácil acceso para el equipo de Saneamiento de la Ciudad.
- Un contacto responsable de mantener las actividades.
- Cumplimiento de las órdenes del alcalde en materia de actividad comercial y reuniones públicas.

Contáctese enviando un correo a business@phila.gov para obtener ayuda.

*Las solicitudes para el “C) Cierre temporal de calles” solo están disponibles aquí y deben enviarse por correo electrónico a streetclosure@phila.gov.

Cafés y restaurantes al aire libre

Filadelfia ingresó a una versión modificada de la fase amarilla estatal el 5 de junio.

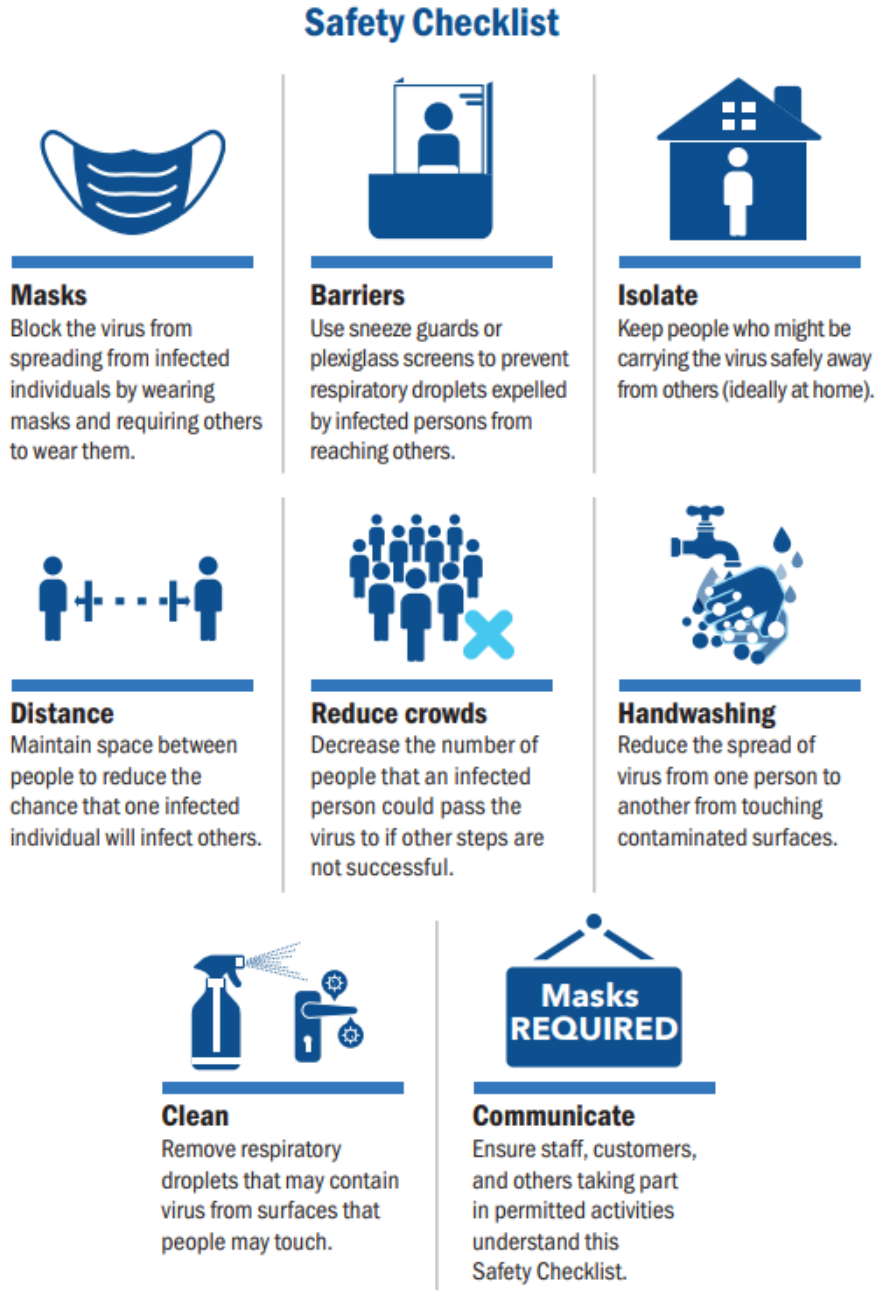
El plan de reapertura *Más Seguro en Casa* del alcalde Kenney incluye detalles sobre cómo será el proceso gradual.

Tenemos la responsabilidad compartida de mantener el progreso para combatir la COVID-19.

Los servicios gastronómicos al aire libre no son una oportunidad para reunirse con muchas personas.

Consulte las pautas de seguridad:
https://www.phila.gov/guides/safer-at-home/

Pautas Específicas:
Restaurants and Mobile Food Vendors



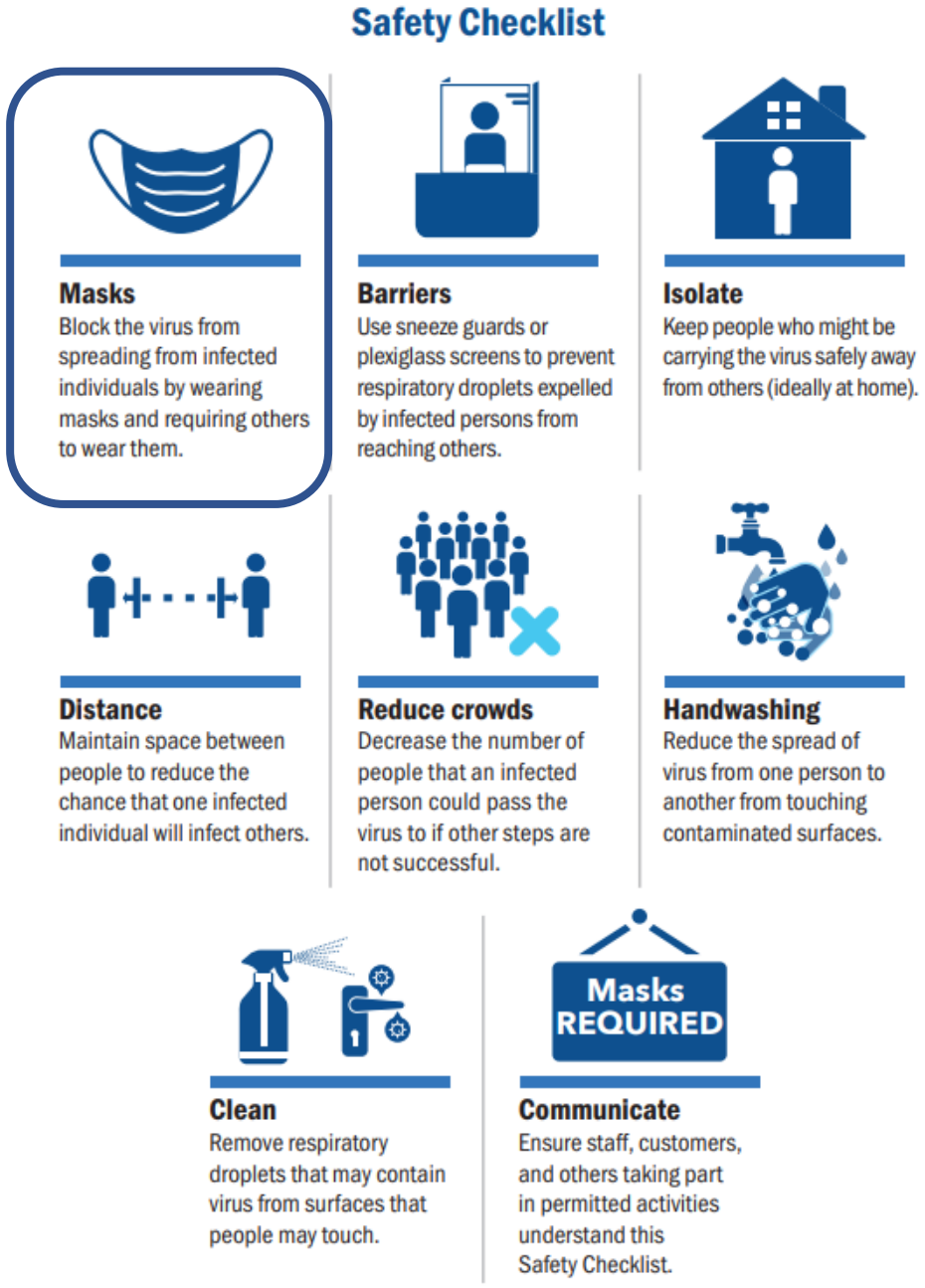
Outdoor Cafés & Restaurants

Masks

- Provide masks for employees
- Require employees and customers to mask while on site except only:
  - As necessary for the employee to eat or drink during break times. The employee should be seated at least 6 feet from others when taking off mask.
  - While customers are eating and drinking while seated at an outdoor table.

Consulte las pautas de seguridad:
https://www.phila.gov/guides/safer-at-home/

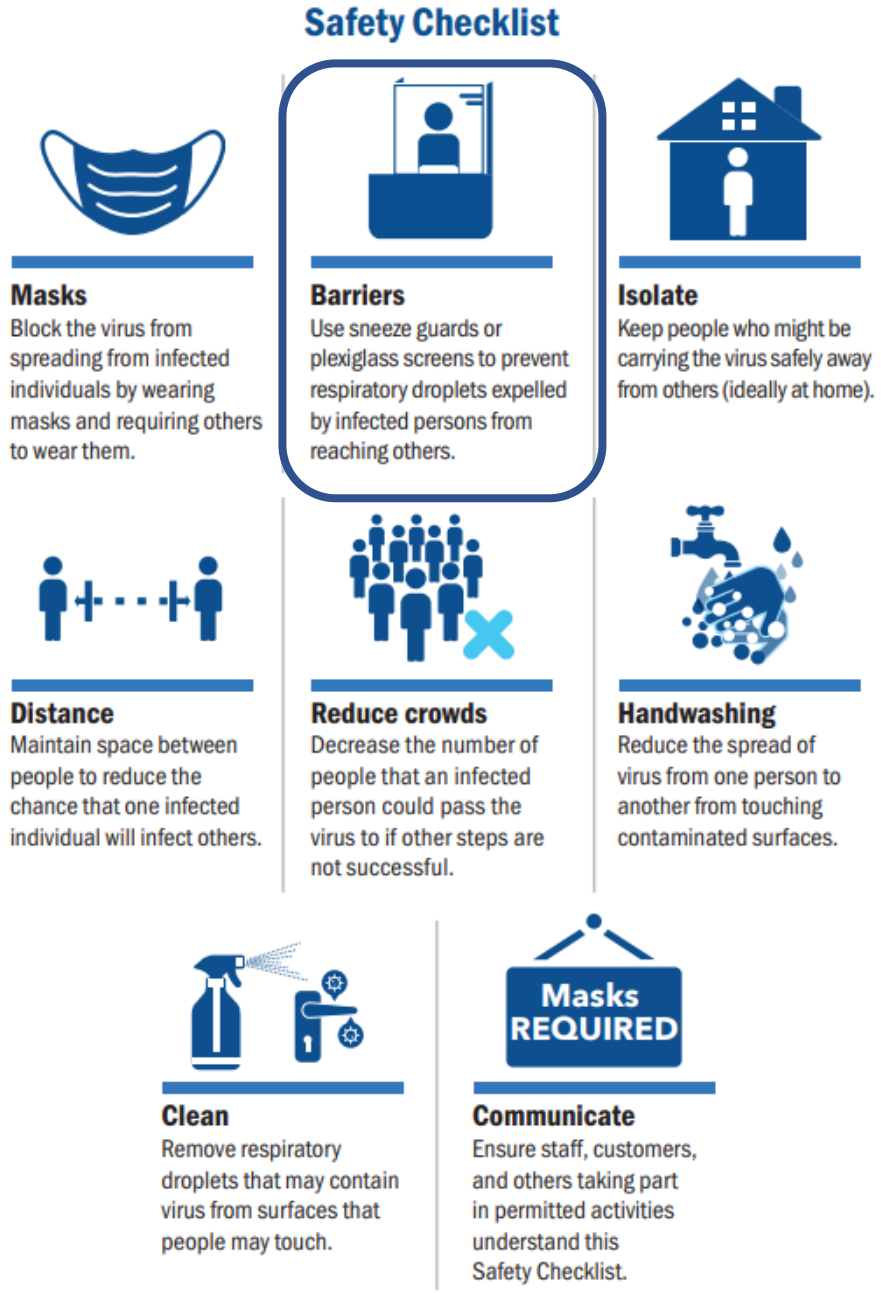
Pautas Específicas:
[Restaurants and Mobile Food Vendors]



Outdoor Cafés & Restaurants

Barriers

- If the restaurant or food cart uses a serving counter, install plastic barriers between staff and the public.
- Consider the use of physical barriers between tables. Tables separated by impermeable barriers extended up 6 feet from the floor do not need to be 6 feet apart.



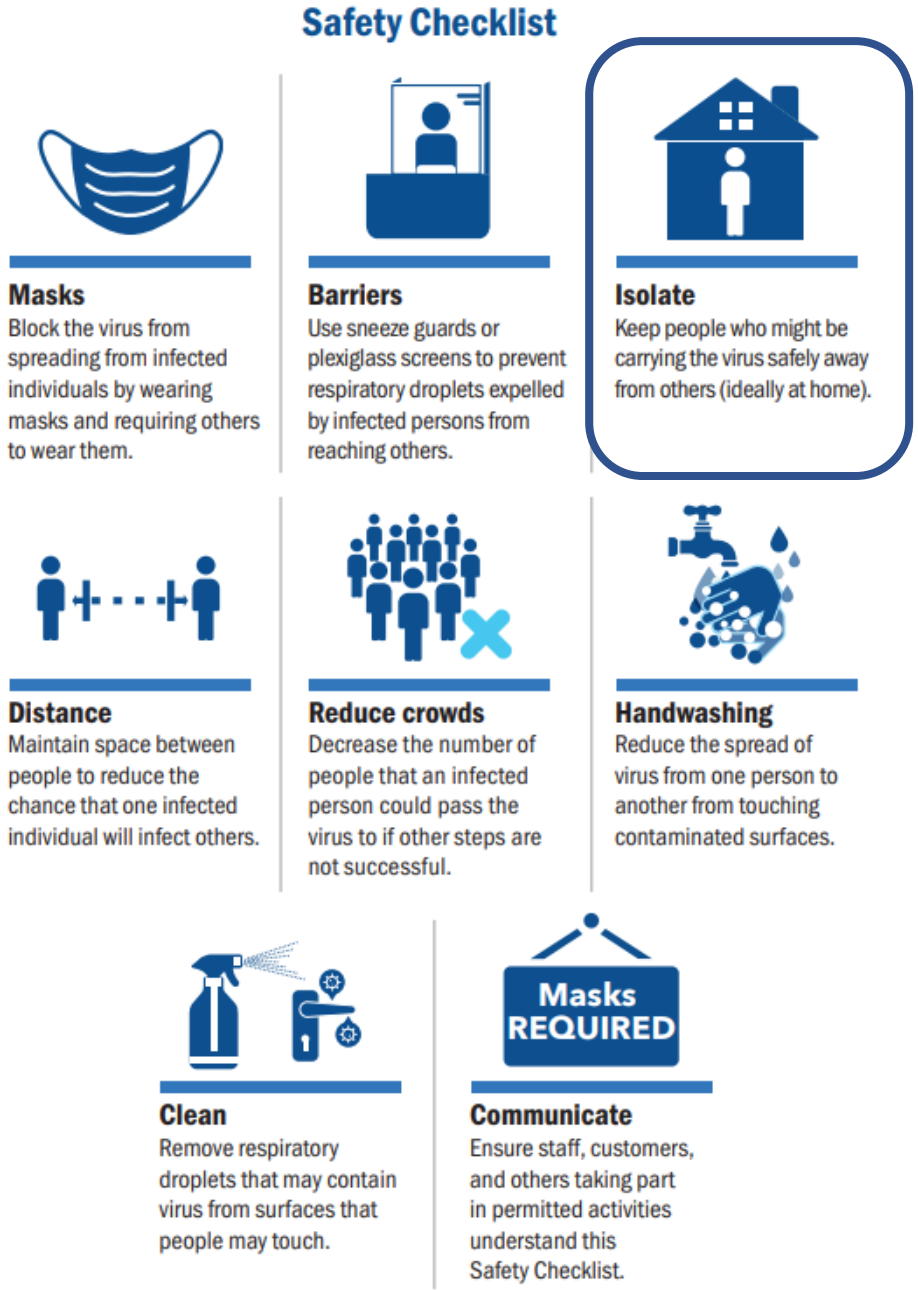
Consulte las pautas de seguridad:
https://www.phila.gov/guides/safer-at-home/

Pautas Específicas:
[Restaurants and Mobile Food Vendors]

Outdoor Cafés & Restaurants

Isolate

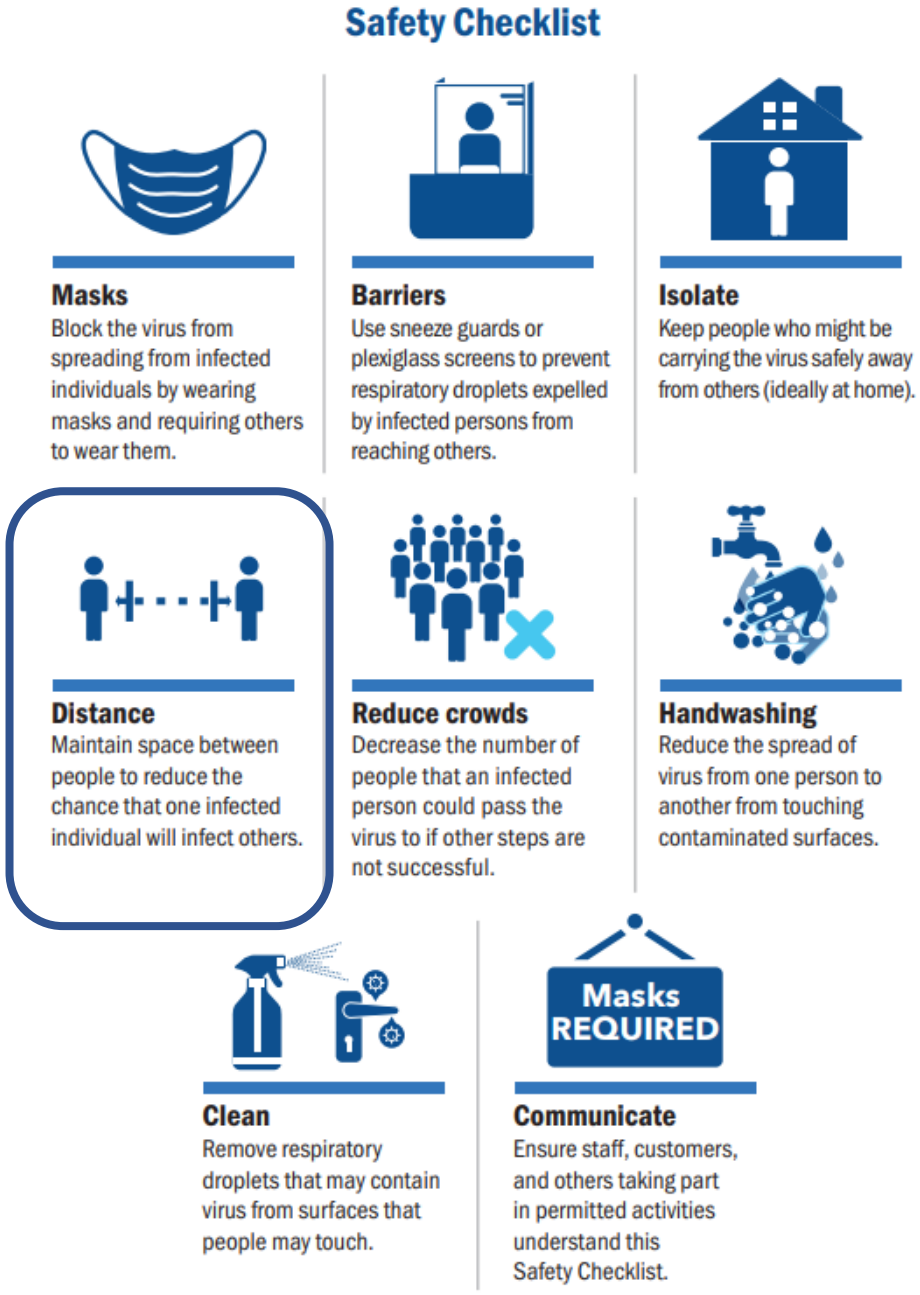
- Screen every employee for symptoms before every shift and prevent them from remaining on site if they have cough, shortness of breath, fever, chills, muscle pain, or new loss of taste or smell.
- It is not necessary to conduct onsite temperature measurement for staff or customers. If you measure temperatures, use a no-touch thermometer, and do not allow anyone with a temperature of 100.4 or higher to remain onsite.
- Before allowing entrance to an outdoor dining area, ask customers if they have symptoms of COVID-19.
- Have sick leave policies in place so that employees excluded from the workplace do not lose earnings.
- If an employee develops COVID-19 infection or has a positive test, businesses and other organizations must take additional precautions to stop the virus from spreading further, as described in Guidance for Essential Businesses and Organizations During COVID-19. Required precautions include calling PDPH at 215 685-6741 to report positive cases.



Outdoor Cafés & Restaurants

Distance – Part I

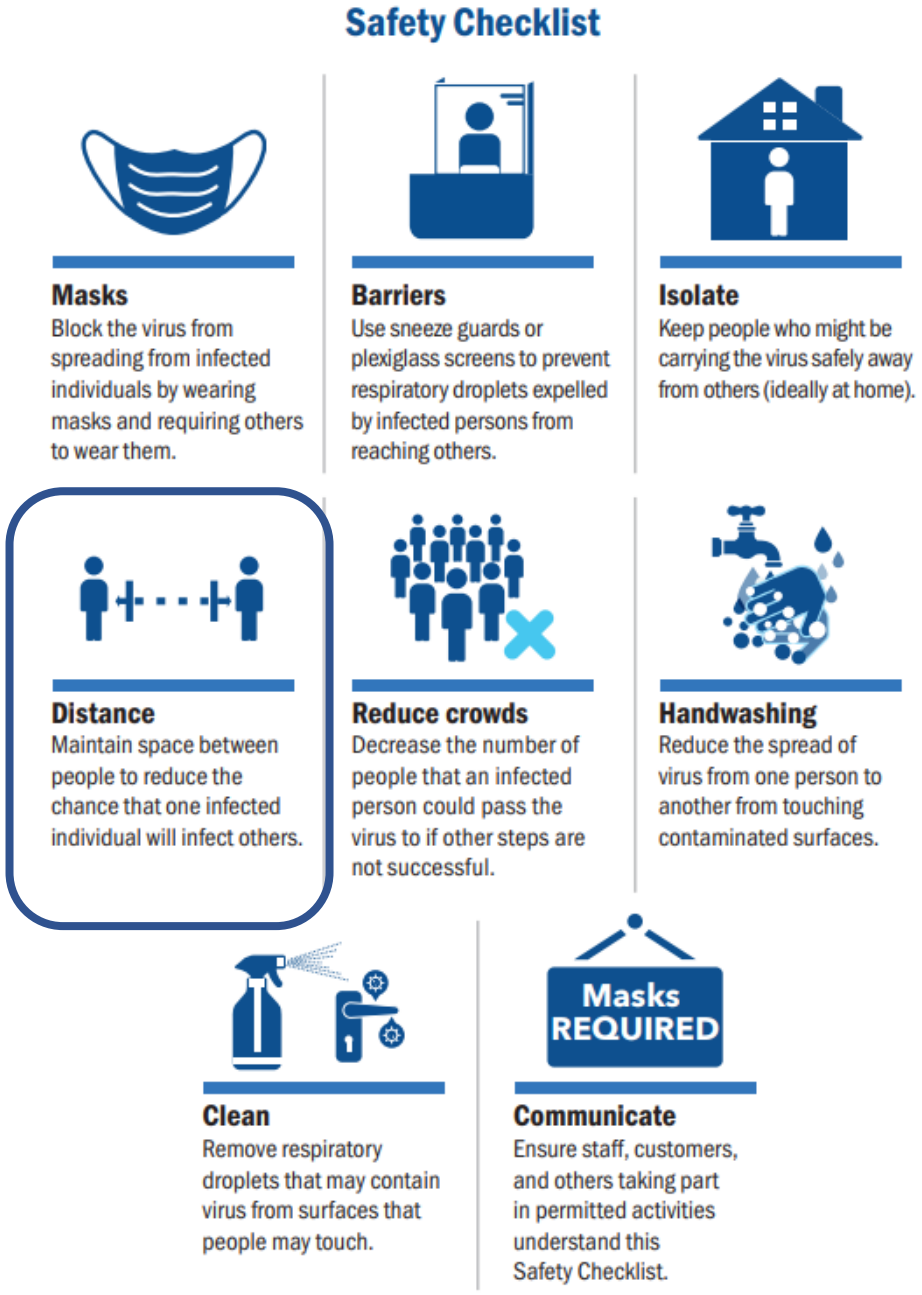
- Adjust work assignments to ensure employees can stay 6 feet from each other throughout their shifts. Install physical barriers such as sneeze guards or partitions in restaurant kitchens and at cash registers, host stands, or food pickup areas where maintaining physical distance of at least 6 feet is difficult.
- Establish procedures to prevent crowding at entrances among persons waiting for food or tables.
- Consider the use of sidewalk decals or other visual cues to encourage customers to stay at least 6 feet apart and at least 6 feet from seated diners.
- Outdoor area capacity shall be determined by arranging seating to provide a minimum of six feet between seated diners at different tables and between seated diners and passersby (see also PA Guidance for the Restaurant Industry).



Outdoor Cafés & Restaurants

Distance – Part II

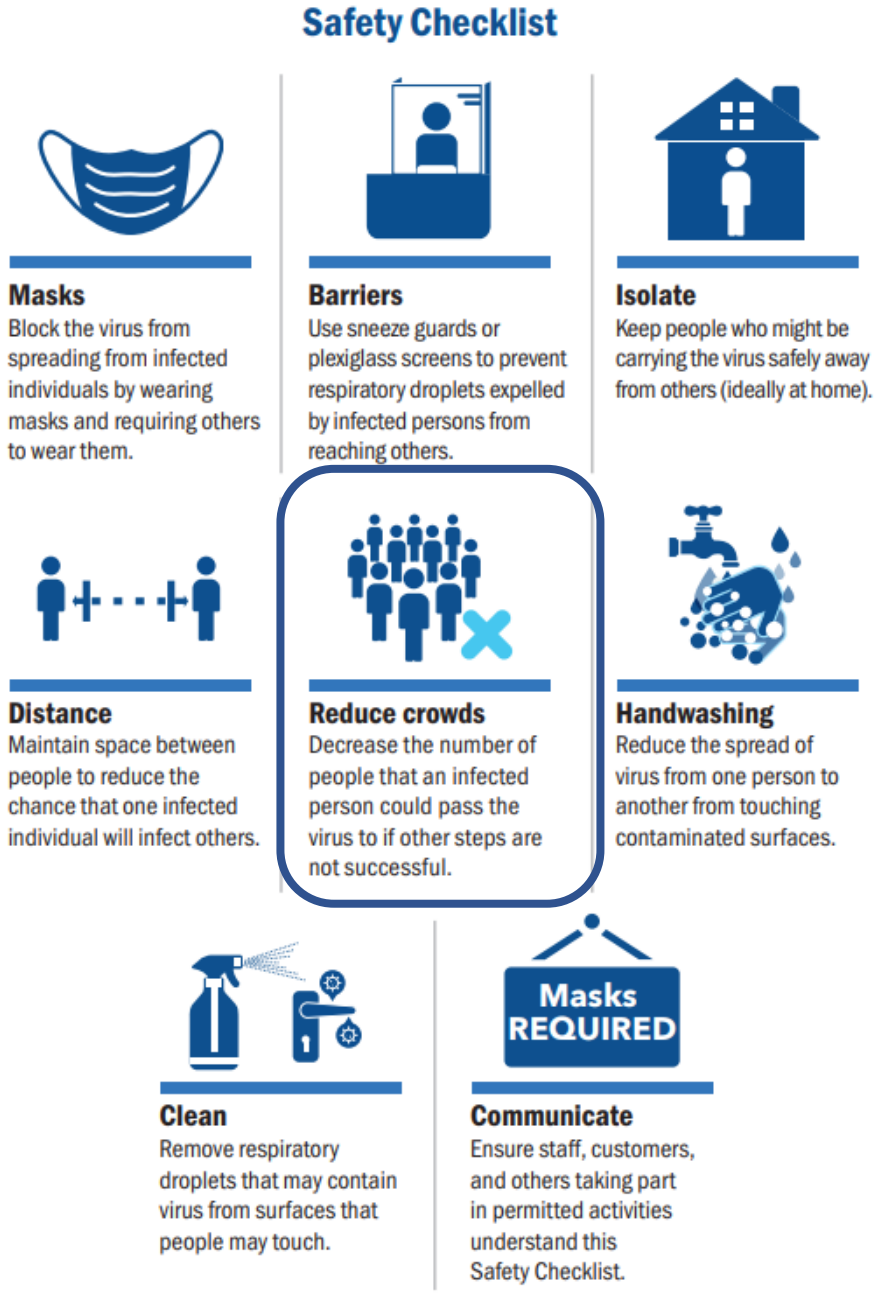
- Limit party size to 6 persons or fewer.
- Employees should stay at least 6 feet from customers when possible. Deliver items to table on service trays to minimize time staff are close to customers.
- Close all self-service food areas (e.g. buffets, salad bars, coffee stations or beverage service).
- Mark enter/exit to and from restrooms to create paths that help keep people apart.
- Use non-contact payment methods if possible.
- Consider installing touchless door and sink systems or providing single-use barriers (e.g., deli tissues, paper towels) for use when touching door and sink handles.
- No refills of food and beverage containers brought in by customers are permitted



Outdoor Cafés & Restaurants

Reduce crowds

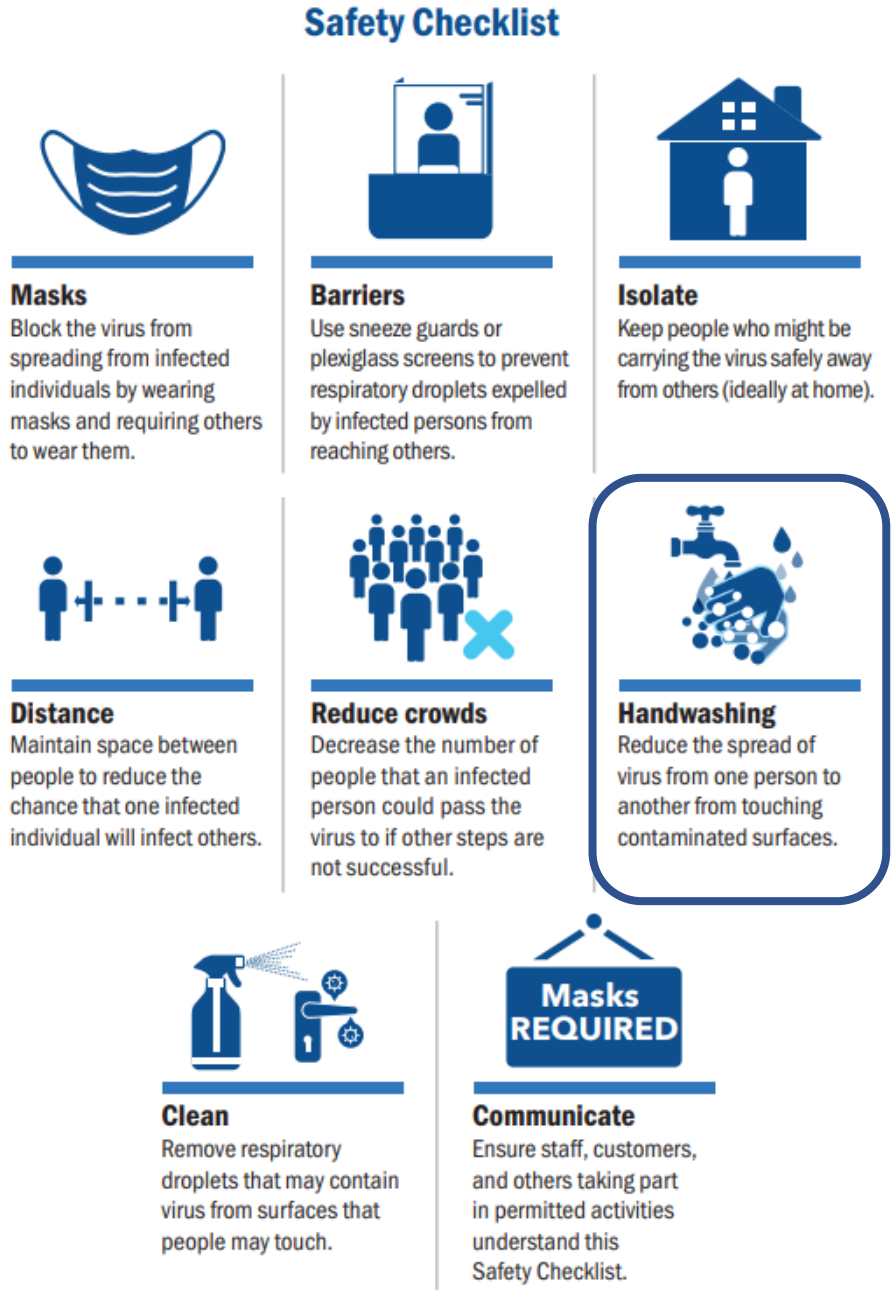
- During the Yellow Phase, inside dining in restaurants remains strictly prohibited.
- If possible, use a reservation or call ahead model for outdoor dining.
- Restaurants and food vendors shall not permit lines of more than ten (10) customers to form in or around their facilities. Customers waiting for tables or eating must be required to stay outdoors.
- Plan for inclement weather. It will not be permissible for customers to crowd together if it rains.
- If possible, group employees in clusters and schedule groups on same shifts to reduce cross-team exposure.
- Stagger employee break times.



Outdoor Cafés & Restaurants

Handwashing

- Ensure that all staff wash hands on arrival and in accordance with pre-existing food safety regulations (e.g. before, during, and after preparing food; after touching garbage).
- Place hand sanitizer near payment counter and make handwashing facilities available to all patrons at outdoor dining sites.



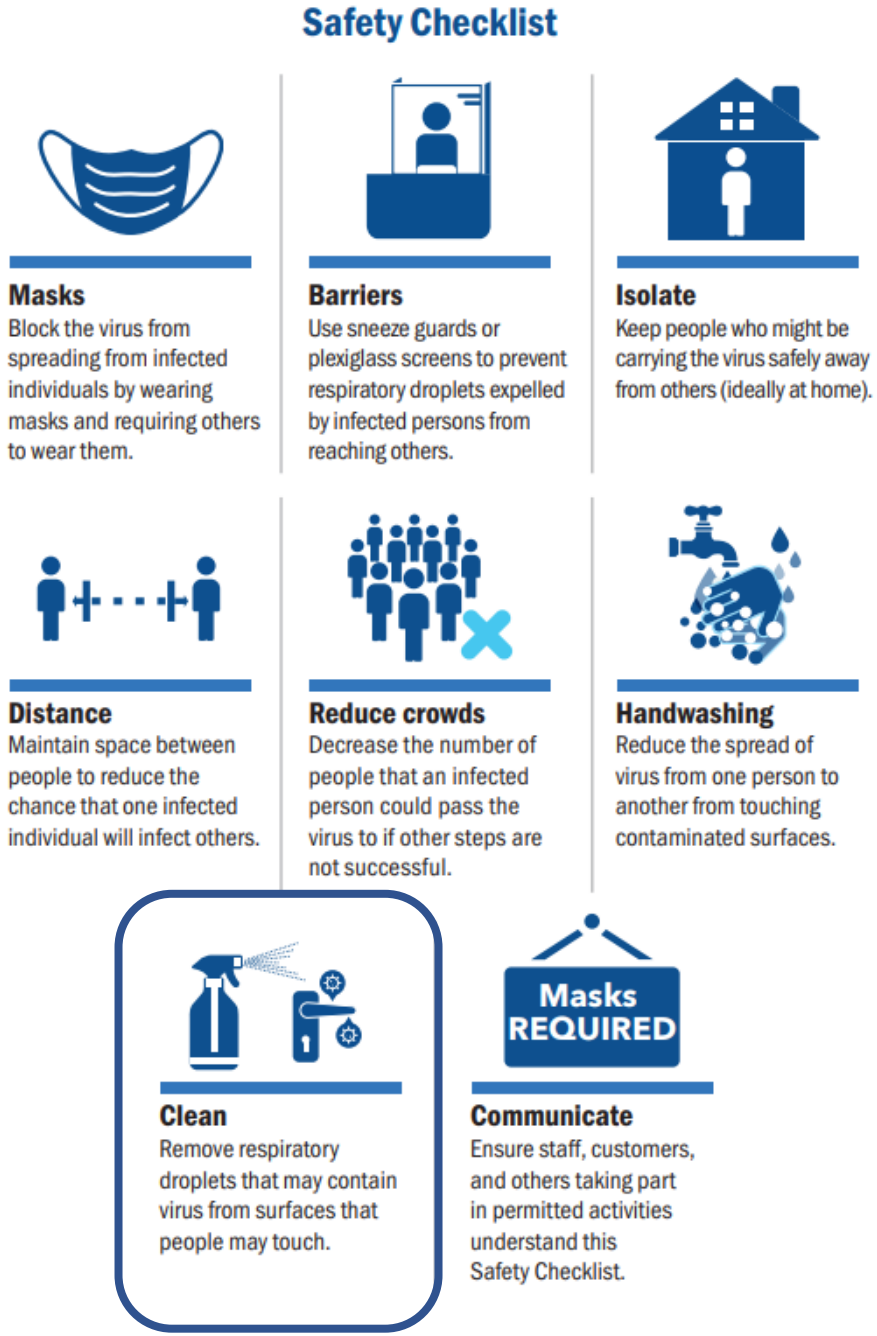
Consulte las pautas de seguridad:
https://www.phila.gov/guides/safer-at-home/

Pautas Específicas:
[Restaurants and Mobile Food Vendors]

Outdoor Cafés & Restaurants

Clean – Part I

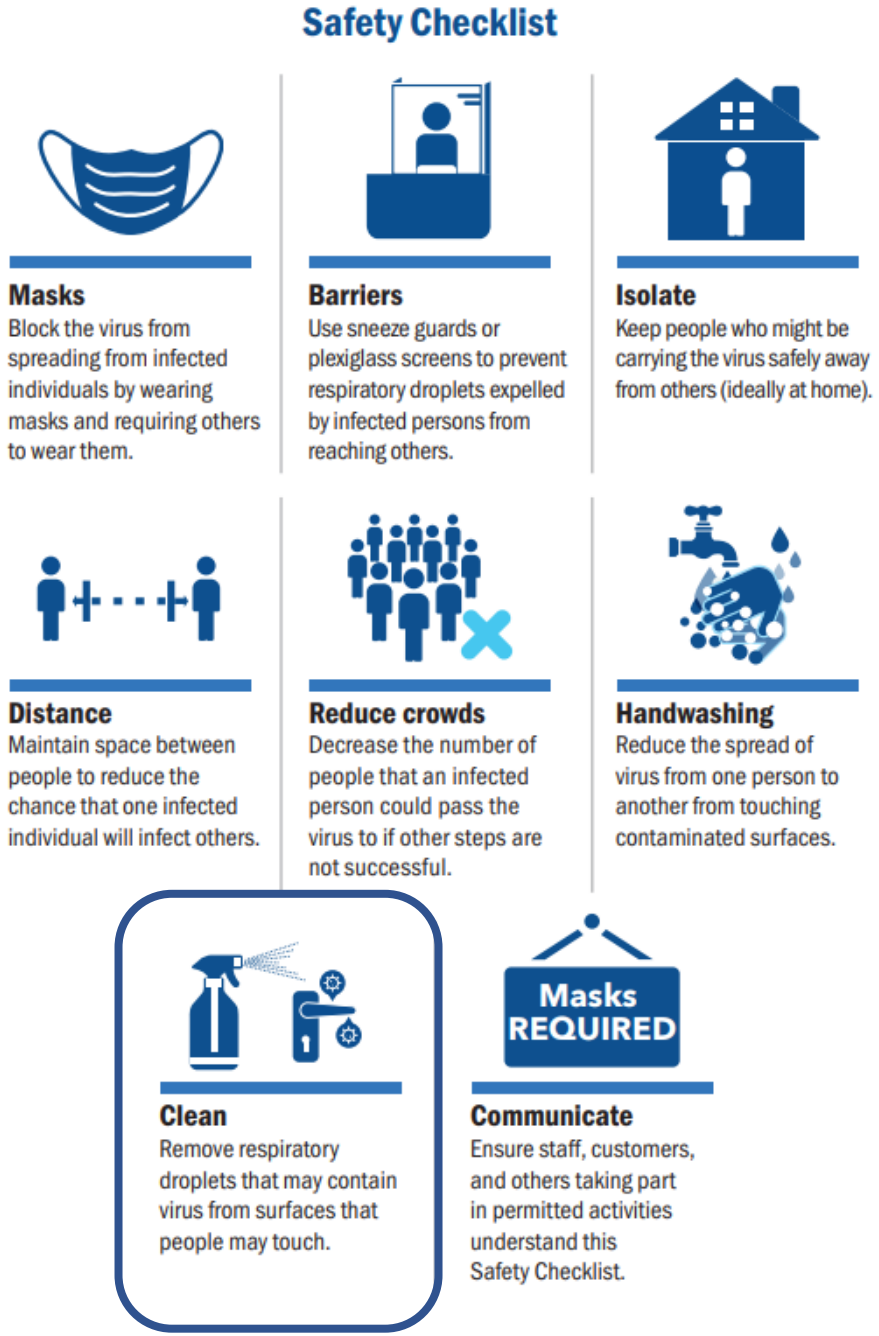
- Continue to follow all Health Department Food Safety regulations.
- Clean high touch areas frequently while in operation including entrance doors, bathroom surfaces, host stands etc.
- Clean and disinfect any shared items with which customers will come in contact such as tabletops, chairs, digital menus, digital payment devices after each customer use.
- Use paper menus and discard them after each customer use or use chalkboard or app-based menus.



Outdoor Cafés & Restaurants

Clean – Part II

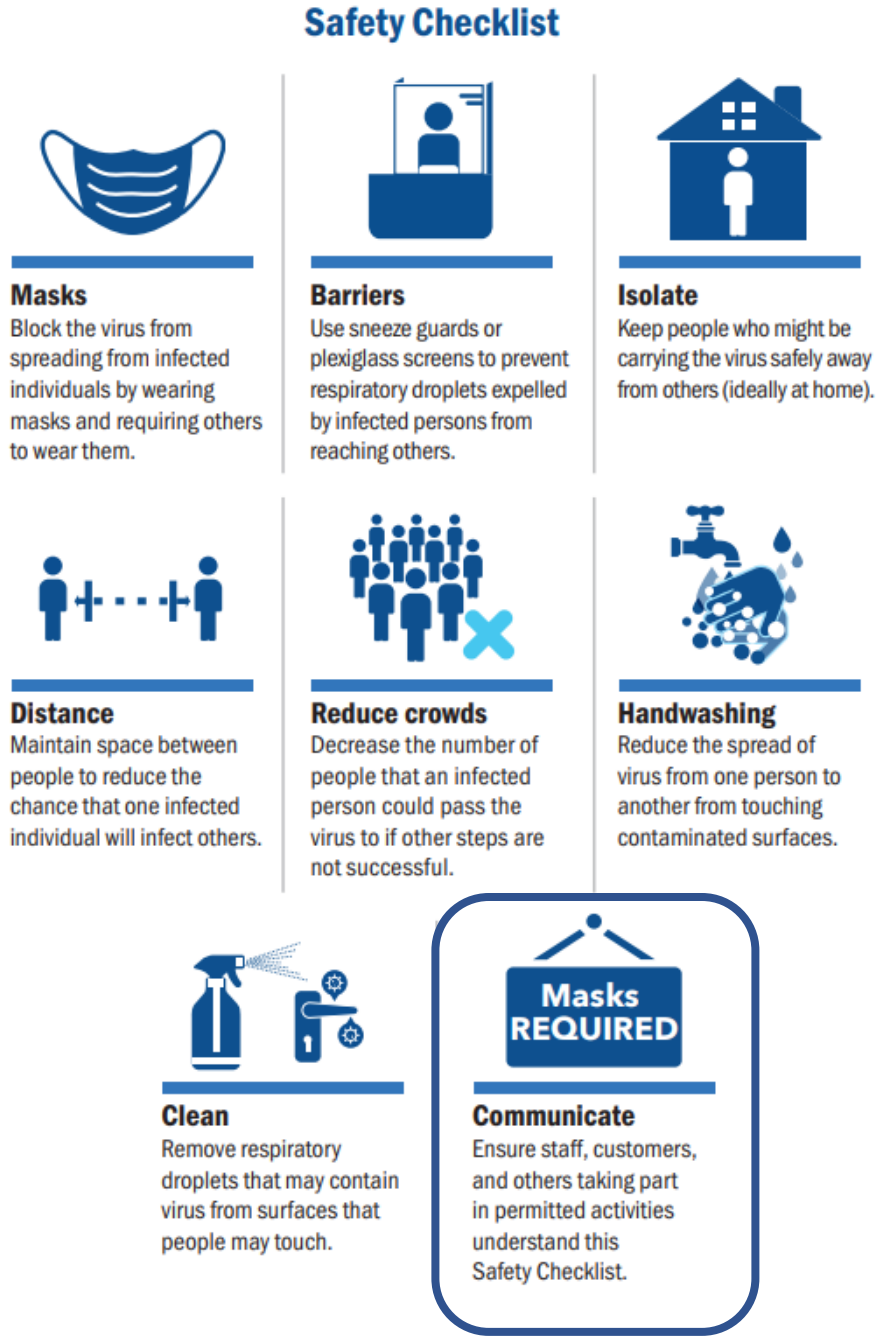
- Place settings, utensils, menus, and condiments should either be single-use or be cleaned and sanitized after every use.
- Avoid using disinfectants on surfaces with food contact.
- Eliminate table presets (e.g., table tents, menus, salt and pepper shakers, shared condiments, etc.).
- Use single packet condiments, if possible, OR serve condiments in containers – such as a washable bowl or paper cup – that can be sanitized or disposed of after use (no shared condiments permitted)
- Customers should handle their leftover food to be taken to-go.



Outdoor Cafés & Restaurants

Communicate

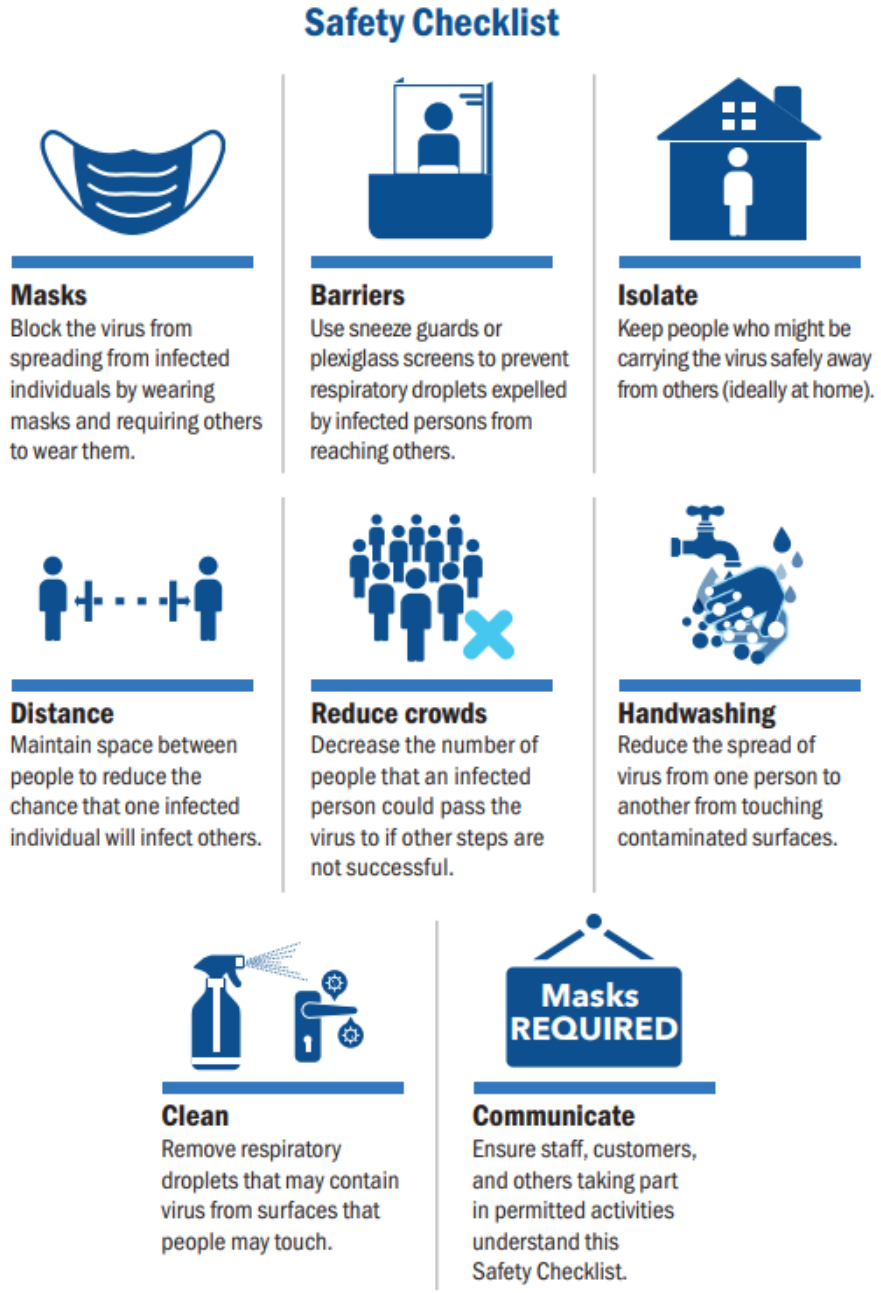
- Educate staff about symptoms and prevention of COVID-19.
- Post prominent signs at entrances and in employee break rooms:
- Asking people who are sick or have had contact with someone with COVID-19 within the past 14 days not to come to the establishment, even to pick up food
- Encouraging people to cover coughs or sneezes
- Mandating physical distancing of at least 6 feet
- Mandating that all staff and visitors wear masks



Outdoor Cafés & Restaurants

Additional Health Guidance:

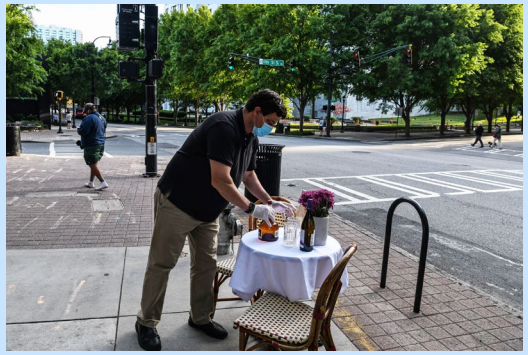
1) Order of the Secretary of Health providing for building safety measures, issued April 5, 2020
2) Order of the Secretary of Health providing for business safety measures (to keep employees and customers safe), issued April 15, 2020
3) PA Guidance for Businesses in the Restaurant Industry Permitted to Operate During the COVID-19 Disaster



Outdoor Cafés & Restaurants

Hay cuatro (4) nuevas categorías de opciones de servicios gastronómicos al aire libre

A) Cafés con mesas en la acera



- Uso diario de la acera frente al comercio para que los clientes del restaurante se sienten afuera.

B) Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle

- Área al nivel de la calle o sobre una plataforma que convierte el espacio para estacionar en un sector para que los clientes del restaurante se sienten afuera.

C) Cierre temporal de calles

- Cierre temporal de ciertas calles para que los clientes del restaurante se sienten afuera.

D) Cierre temporal de lotes

- Cierre temporal de lotes privados para que los clientes del restaurante se sienten afuera.

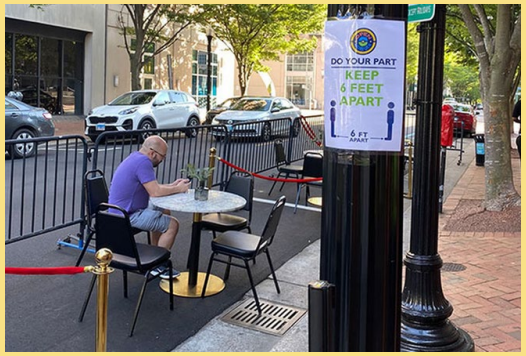
Outdoor Cafés & Restaurants

Requisitos generales

<u>Todas</u> las opciones de servicios gastronómicos al aire libre deben cumplir con estos requisitos.

A) Cafés con mesas en la acera

B) Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle



C) Cierre temporal de calles

D) Cierre temporal de lotes

- Las mesas deben estar a 6 pies de distancia
- Los respaldos de las sillas deben estar como mínimo a 6 pies de distancia cuando las personas estén sentadas.
- Se debe preservar la seguridad de los peatones y el tráfico.
- Se debe mantener el camino despejado para la circulación peatonal con un ancho mínimo de 6 pies, lo cual incluye a los clientes que hacen fila.
- Se debe mantener el acceso despejado a las instalaciones públicas, bocas contraincendios, entradas de edificios, cruces peatonales y paradas de tránsito.

Actividades generales

- Se recomienda fervientemente a los comercios adyacentes que coordinen.
- El horario de atención es de 8:00 a.m. a 10:00 p.m
- La cantidad de asientos no puede exceder la capacidad del local indicada en la licencia gastronómica emitida por la Ciudad.
- Se permite que cada lote tenga un cartel portátil (máx. 10 pies cuadrados de área y 5 pies de altura).
- No se permite calentar, cocinar o provocar llamas en el exterior, con excepción de los calentadores para exterior aprobados, que deben mantenerse a un mínimo de 2 pies de parasoles, toldos, árboles, etc.
- No se permite preparar comidas donde haya prioridad de paso para el público.
- Se requiere iluminación adecuada de noche.
- Los servicios gastronómicos al aire libre podrían suspenderse si la actividad representa una molestia para los vecinos.

Requisitos generales

***Todas** las opciones de servicios gastronómicos al aire libre deben cumplir con estos requisitos.*

- La actividad debe cumplir con las órdenes del alcalde en materia de actividad comercial y reuniones públicas, incluido el distanciamiento social y la higiene.

Actividades relacionadas con el mobiliario

- El mobiliario portátil (mesas, sillas, etc.) en calles y aceras se debe ingresar al edificio o asegurar al suelo cuando no esté en uso.
- El mobiliario portátil en calles y aceras debe estar marcado como propiedad del comercio.
- Los parasoles deben tener un diámetro máximo de 6 pies Y entre 80 y 96 pulgadas de alto sobre el nivel.
- Se debe mantener un espacio libre mínimo de 40 pulgadas con todas las conexiones del Departamento de Bomberos.
- Se permiten macetas siempre que no estén fijadas de forma permanente a los sectores por donde pasa el público.
- Se prohíben los pozos para fuego abiertos. Todos los electrodomésticos deben cumplir con el Artículo 307 del Código de Incendios de Filadelfia.
-
- No se permiten las carpas onde haya prioridad de paso para el público; estas pueden colocarse en lotes privados.

Requisitos generales

***Todas** las opciones de servicios gastronómicos al aire libre deben cumplir con estos requisitos.*

- Los establecimientos con menos de 20 mesas deben garantizar que una de ellas sea accesible para personas discapacitadas; los establecimientos con más de 20 mesas deben garantizar que el 5 % sea accesible para personas discapacitadas.

Permiso adicional y requisitos de licencia

- El propietario y los empleados del lugar deben contar con una Licencia de Actividad Comercial.
- Cualquier entidad que ofrezca alimentos o bebidas debe contar con la Licencia para Preparar y Servir Alimentos adecuada.
- The operator must have insurance with $1M liability policy
- El propietario debe contar con un seguro cuya póliza de responsabilidad sea de $1 millón.
- Las licencias de expendio de licores están reguladas por la Junta de Control de Licores de Pensilvania (ver p. 41).
- Se requieren permisos de electricidad y plomería independientes para cualquier cableado o conexión de plomería temporal.

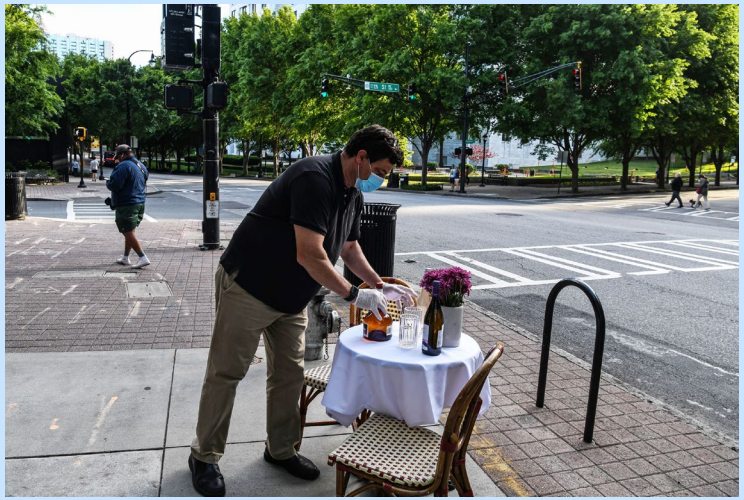
Requisitos generales

<u>Todas</u> las opciones de servicios gastronómicos al aire libre deben cumplir con estos requisitos.

- El almacenamiento de basura debe cumplir con el Artículo 308 del Código de Mantenimiento de la Propiedad de Filadelfia; si se utiliza un contenedor de basura, se requiere una Licencia de Contenedor.

A.1) Mesas en la acera

Uso diario de la acera frente al comercio para que los clientes del restaurante se sienten afuera.



Requisitos de espacio

- La acera debe tener un mínimo de 10 pies de ancho.
- Se debe mantener el camino despejado para la circulación con un ancho mínimo de 6 pies; en los espacios donde el ancho se reduce debido a objetos fijos (p. ej., poste de servicios), el ancho no debe ser menor que 4 pies.
- Las mesas en la acera pueden extenderse a lo largo de la fachada principal Y ocupar hasta 50 pies del espacio adicional.
- No debe haber mesas, sillas, parasoles, etc. a menos de 6 pies del paso peatonal, rampas de esquina u obstrucciones significativas (p. ej., parada de autobús, puesto de periódicos, etc.).
- Debe haber una distancia de 6 pies entre todos los demás cafés con mesas en la acera.
- Debe haber una distancia de 2 pies de cualquier puerta a un sótano.

Seguro y licencia necesarios

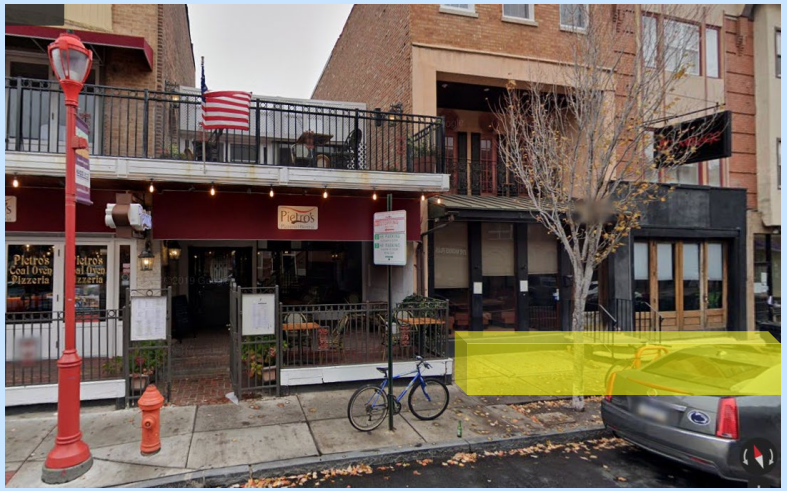
- **Seguro**. Se aplica el Código actual: el comercio debe tener una póliza de responsabilidad de $1 millón.
- **Licores**. Se permite el servicio en mesas en restaurantes con licencia y permiso temporal de extensión de instalaciones de la PLCB.

Proceso y tarifas

- Aprobación acelerada para todas las solicitudes que cumplan con los requisitos.
-
- Sin tarifa de registro.

A.2) Mesas en la acera - extensión

Uso diario del área de la acera adyacente al comercio para que los clientes del restau
se sienten afuera.



Example extension space to adjacent business

Requisitos de espacio

- **Los mismos que para las mesas en la acera y;**
- Las mesas en la acera pueden ubicarse a lo largo de la fachada principal del comercio adyacente.
- La acera del comercio adyacente debe mantenerse despejada y el acceso debe estar libre de obstrucciones.

Seguro y licencia necesarios

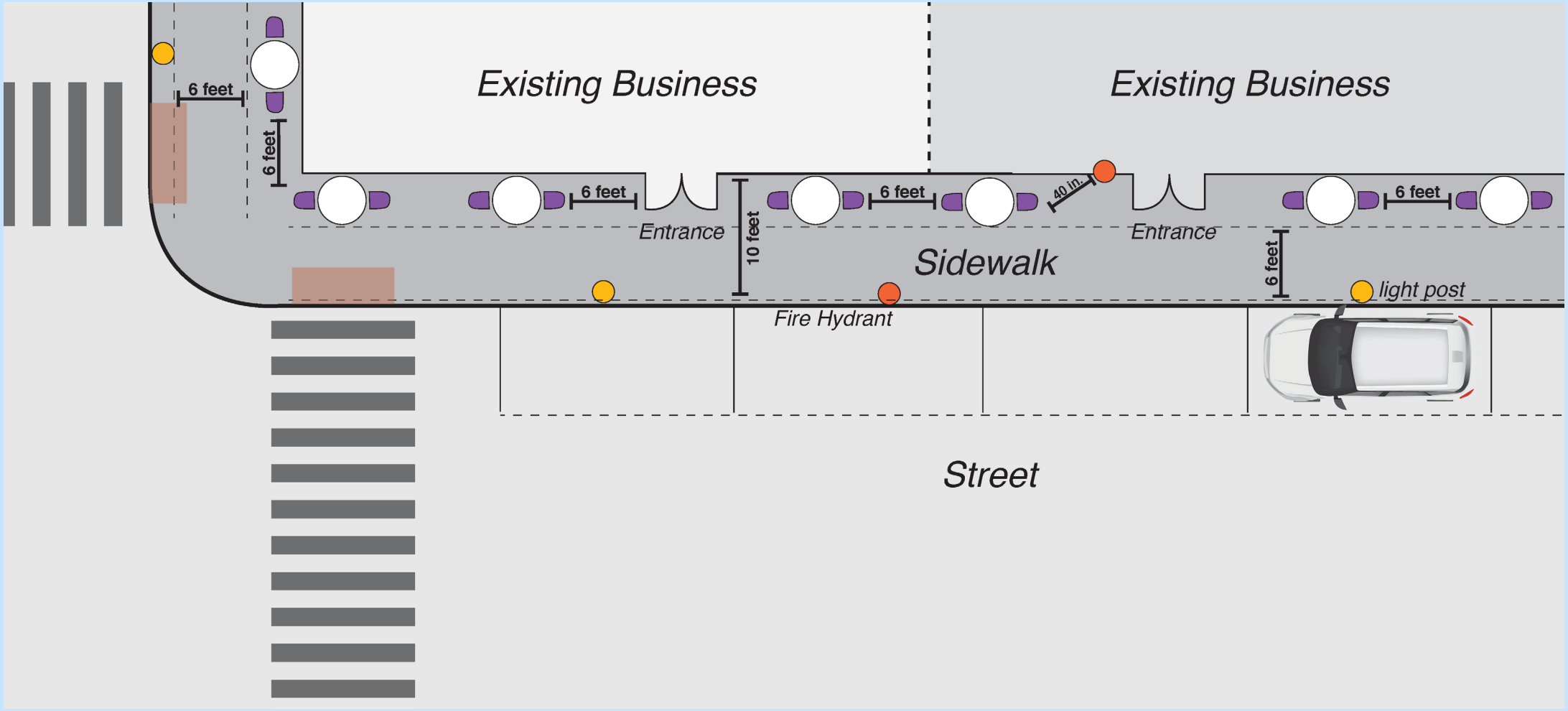
- **Seguro**. Se aplica el Código actual: el comercio debe tener una póliza de responsabilidad de $1 millón.
- **Licores**. Se permite el servicio en mesas en restaurantes con licencia y permiso temporal de extensión de instalaciones de la PLCB.

Proceso y tarifas

- Se requiere el permiso por escrito del comercio que ofrece la fachada mediante al presentar esta Autorización de Extensión de Gastronomía al Aire Libre.
  - Aprobación acelerada para todas las solicitudes que cumplan con los requisitos.
  - Sin tarifa de registro.

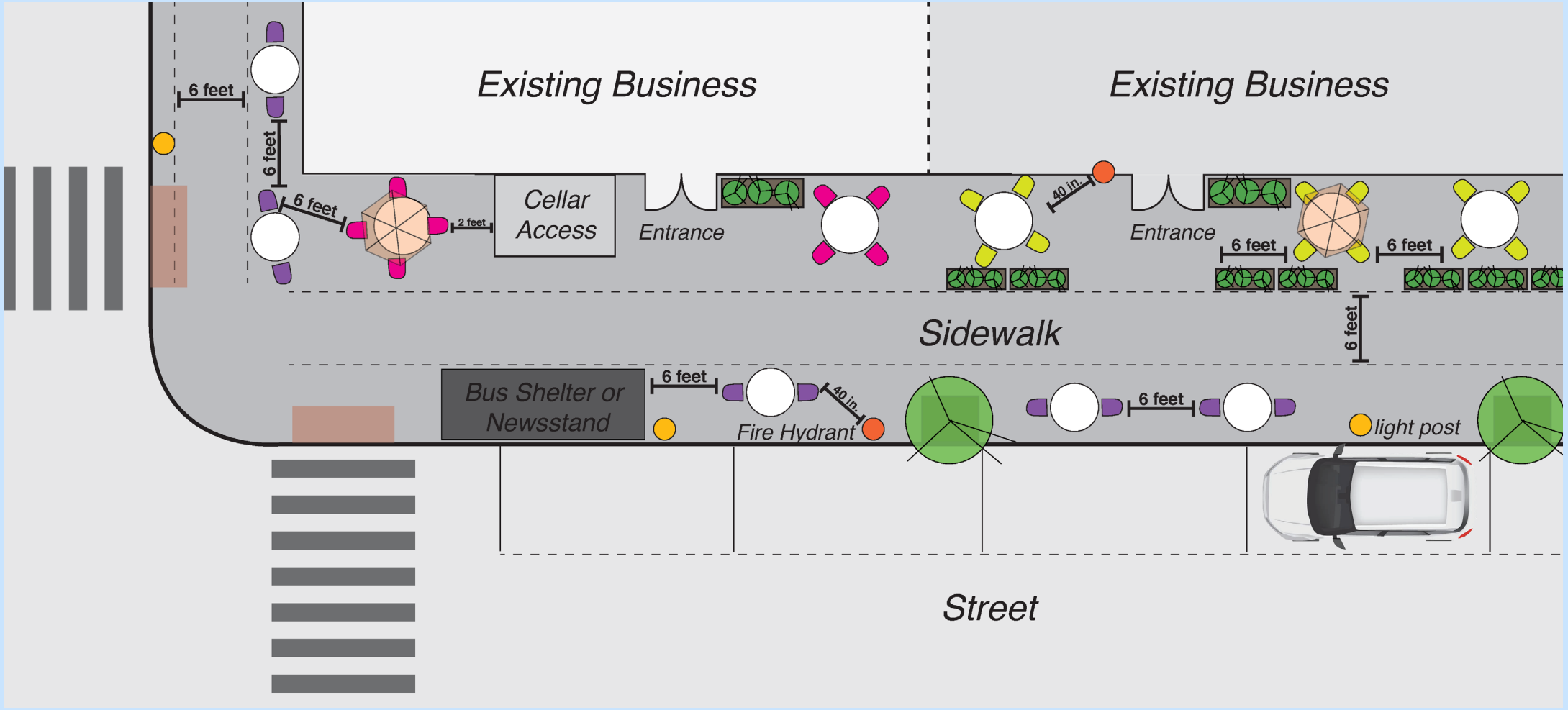
A) Diseño para las mesas en la acera - Acera estrecha

Uso diario de la acera frente al comercio para que los clientes del restaurante se sienten afuera.



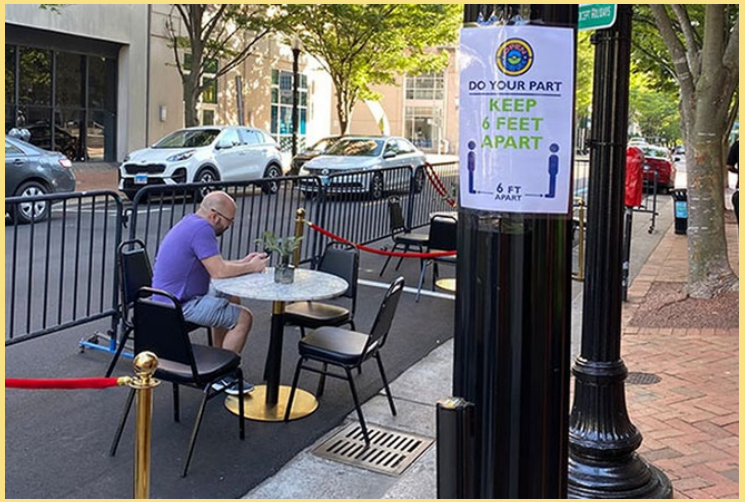
A) Diseño para las mesas en la acera - Acera amplia

Uso diario de la acera frente al comercio para que los clientes del restaurante se sienten afuera.



B.1) Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle

Convierte el área de estacionamiento junto a la acera en un sector para comer al aire libre o para retirar alimentos y bebidas



Lugares prohibidos

Las mesas en el área de estacionamiento de la calle están permitidas en la mayoría de las calles de Filadelfia, aunque algunas están excluidas.

Consultar el mapa en línea

Requisitos de espacio

- Se debe usar una división vertical (p. ej., conos, barriles, rejas, corrales para bicicletas) a una distancia mínima de 10 pies.
  - Ver lista de barreras preferidas
- El espacio mínimo entre el cordón y el carril de circulación debe ser de 7 pies.
- No puede haber divisiones verticales o mobiliario que sobresalgan al carril de circulación.
- Las mesas en el carril de estacionamiento pueden extenderse a lo largo de la fachada principal del comercio Y a lo largo de la fachada principal del comercio adyacente (con Autorización de Extensión de Gastronomía al Aire Libre).
- No se permitirá usar espacios de estacionamiento accesibles (estacionamiento para discapacitados) para servicios gastronómicos al aire libre.

Seguro y licencia necesarios

- **Seguro**. Se aplica el Código actual: el comercio debe tener una póliza de responsabilidad de $1 millón.
- **Licores**. Se permite el servicio en mesas en restaurantes con licencia y permiso temporal de extensión de instalaciones de la PLCB.
- No se requiere permiso del edificio.

Proceso y tarifas

- Aprobación acelerada para todas las solicitudes que cumplan con los requisitos.
- Sin tarifa de registro.

B.1) Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle - Materiales aceptables

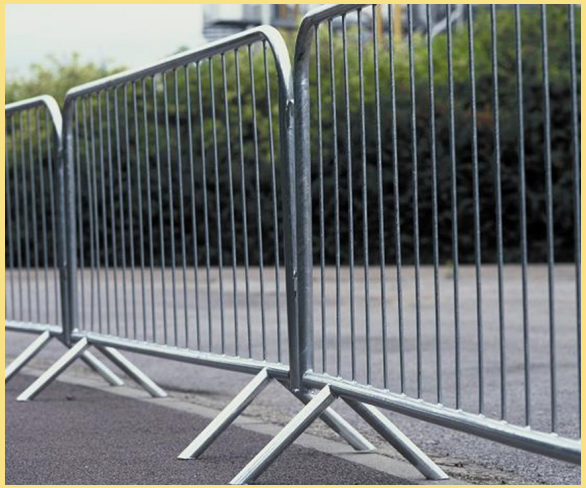
Se debe usar una división vertical (p. ej., conos, barriles, rejas, corrales para bicicletas) a una distancia mínima de 10 pies.

Materiales aceptables: Extremos

- Deben tener un alto mínimo de 36 pulgadas.
- Bote de basura plástico lleno de agua
- Maceta plástica
- Barriles

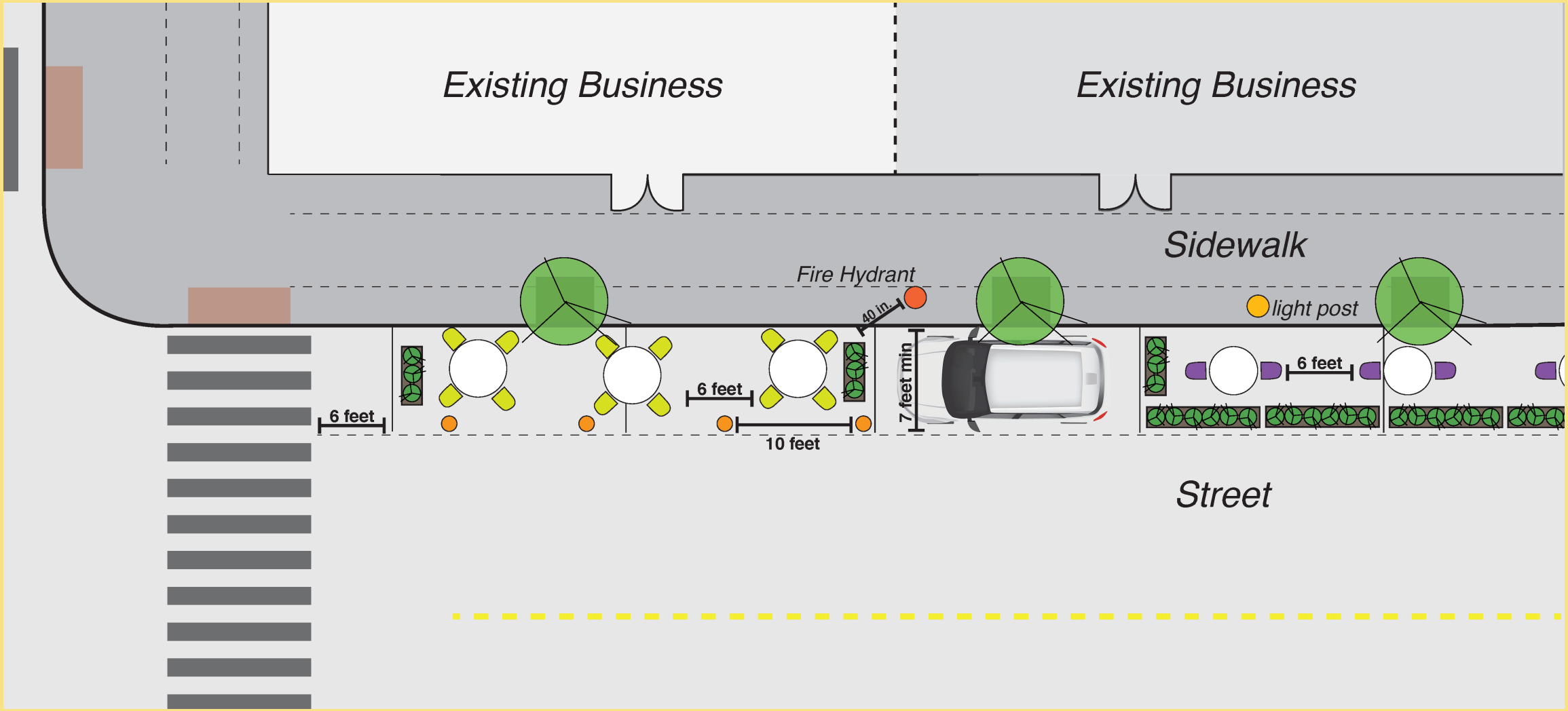
Materiales aceptables: Perímetro

- Conos
- Cercado peatonal
- Caballetes
- Maceta plástica



B.1) Diseño para las mesas en el área de estacionamiento sobre la calle

Convierte el área de estacionamiento junto a la acera en un sector para comer al aire libre o para retirar alimentos y bebidas



B.2) Mesas en el área de estacionamiento sobre una plataforma

Convierte el área de estacionamiento junto a la acera en un sector para comer al aire libre o para retirar alimentos y bebidas

Lugares prohibidos

Las mesas en el área de estacionamiento de la calle están permitidas en la mayoría de las calles de Filadelfia, aunque algunas están excluidas.

Consultar el mapa en línea

Requisitos y aprobación de la plataforma

- No debe haber más de 2 pulgadas entre los tablones de la plataforma.
- La plataforma debe estar al mismo nivel que el cordón para eliminar el peligro de tropiezo O a un máximo de 6 pulgadas sobre el nivel de la calle.

La aplicación requiere un boceto/diagrama del diseño de la plataforma. Aprobación acelerada para los siguientes diseños:

1. La plataforma se basa en parklets a medida aprobados anteriormente en Filadelfia (lista disponible).
2. La plataforma se basa en parklets aprobados en ciudades similares (p. ej., guía del DTLA).
3. La plataforma se fabrica con especificaciones de proveedores preaprobadas (disponible).

Seguro y licencia necesarios

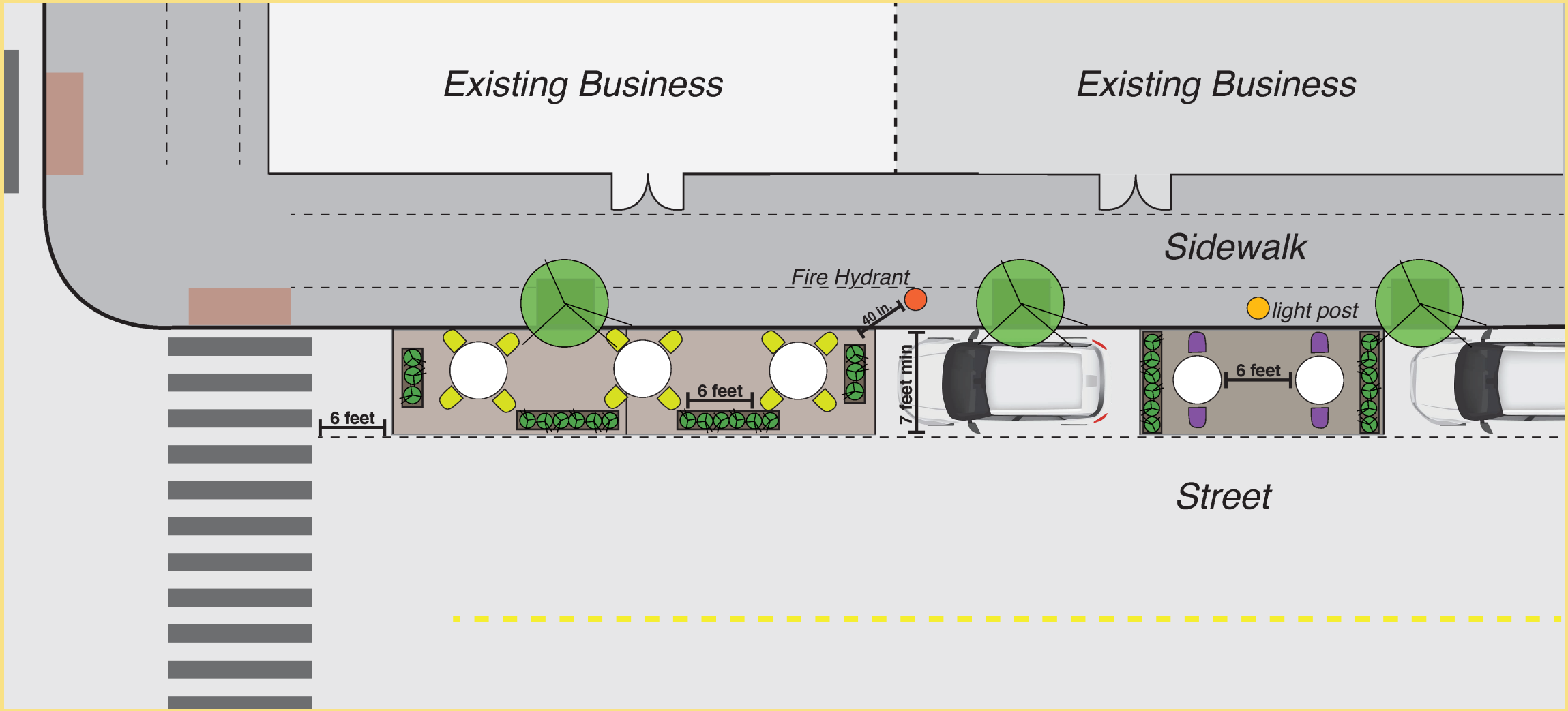
- **Seguro.** Se aplica el Código actual: el comercio debe tener una póliza de responsabilidad de $1 millón.
- **Licores.** Se permite el servicio en mesas en restaurantes con licencia y permiso temporal de extensión de instalaciones de la PLCB.
- **Se requiere el permiso del Departamento de Calles para la plataforma.**

Proceso y tarifas

- Aprobación acelerada para todas las solicitudes que cumplan con los requisitos.
- Sin tarifa de registro.

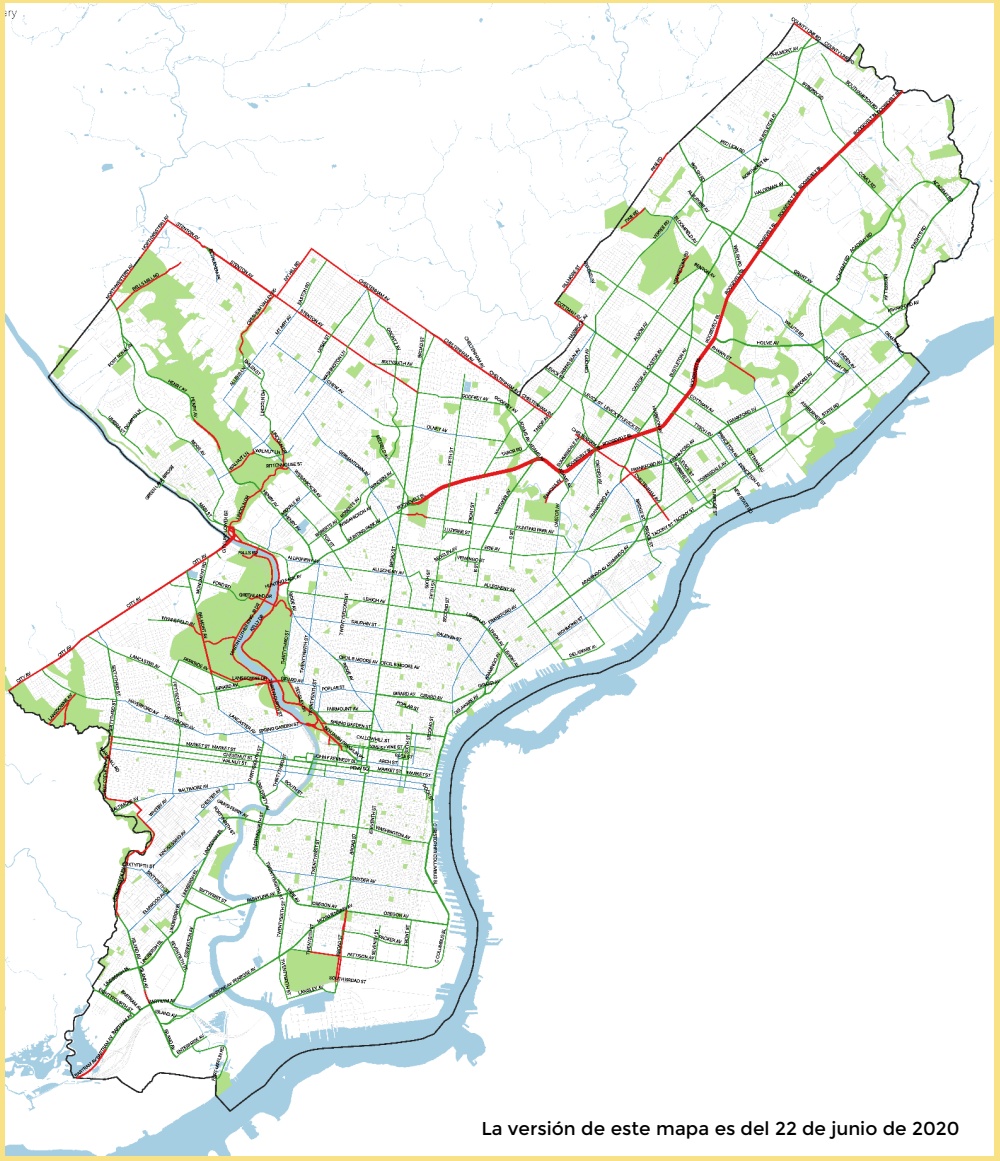
B.2) Diseño para las mesas en el área de estacionamiento sobre una plataforma

Convierte el área de estacionamiento junto a la acera en un sector para comer al aire libre o para retirar alimentos y bebidas



B) Revisión y lugares prohibidos para las mesas en el área de estacionamiento de sobre la calle

Convierte el área de estacionamiento junto a la acera en un sector para comer al aire libre o para retirar alimentos y bebidas



Las mesas en el área de estacionamiento de la calle se permiten en la mayoría de las calles de Filadelfia; sin embargo, algunas están excluidas (rojo), algunas requieren una revisión adicional (verde) (más de 3 días) y otras exigen coordinación con el Departamento de Transporte de Pensilvania (PennDOT) (azul).

Consultar el mapa en línea

Ejemplo de Cartel de Estacionamiento

Restaurantes aprobados recibirán un cartel de estacionamiento. Deberian adjuntar el registro del Streetery atrás del cartel de estacionamiento.

C.1) Cierre temporal de calles - PILOTO

Cierre total programado de calles para la instalación de mesas de restaurantes

Comercios involucrados

- Se requieren dos puntos de contacto por cada restaurante.
- El cierre de rutinas estatales requerirá una aprobación adicional del PennDOT. La Ciudad coordinará este proceso, pero la aprobación está sujeta al criterio del estado.
- Se debe contar con un seguro y estar al día con los impuestos o inscrito en un plan de pagos.
- Se requieren licencias de expendio de licores para servir bebidas con alcohol.
- Se controlar el uso de los baños y evitar las multitudes los días de lluvia.

Proceso y tarifas

- Las solicitudes deben ser presentadas por una organización o entidad que represente a varios establecimientos.
- Cada uno de los restaurantes participantes debe aceptar los términos del piloto.
- El solicitante es responsable de notificar a los ciudadanos o comercios no participantes de esa calle.
- Sin tarifa de registro.

C.1) Cierre temporal de calles - PILOTO

Cierre total programado de calles para la instalación de mesas de restaurantes

Requisitos de espacio

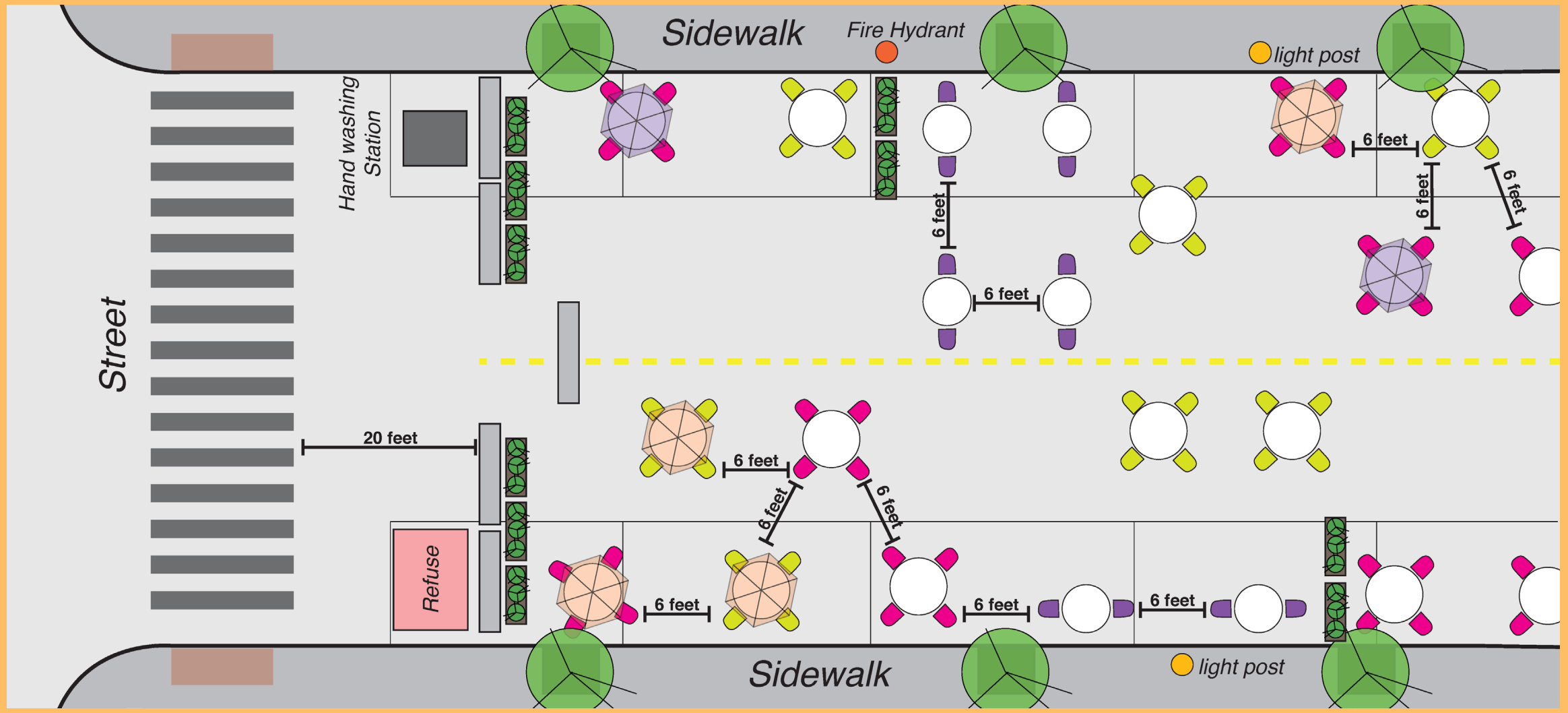
- Se debe delinear el área administrada por un restaurante particular (no se permite el formato de festival de calle abierto).
- Se exigen estaciones de lavado de manos al aire libre en cada intersección.
- Se debe mantener el acceso para vehículos de emergencia.
- Se puede exigir que los restaurantes/organizaciones realicen controles para cumplir con una capacidad máxima en la zona del cierre.

Actividades

- Los cierres se limitan a un fin de semana (viernes por la tarde al domingo por la tarde).
- Si el cierre permanece vigente durante la noche, los contenedores de basura y reciclaje se deben llevar hasta el final de la calle para que se recojan.
- Solo se puede comer durante el piloto si existe una reserva. Se debe respetar un máximo de 6 personas por reserva.
- No se puede agregar gente a una mesa una vez que el grupo está sentado.

C.1) Diseño para el cierre temporal de calles - PILOTO

Cierre total programado de calles para la instalación de mesas de restaurantes



C.2) Cierre parcial y temporal de calles - PILOTO

Cierre programado de un carril de circulación o estacionamiento de toda la cuadra para la instalación de mesas de restaurantes

Proceso y tarifas

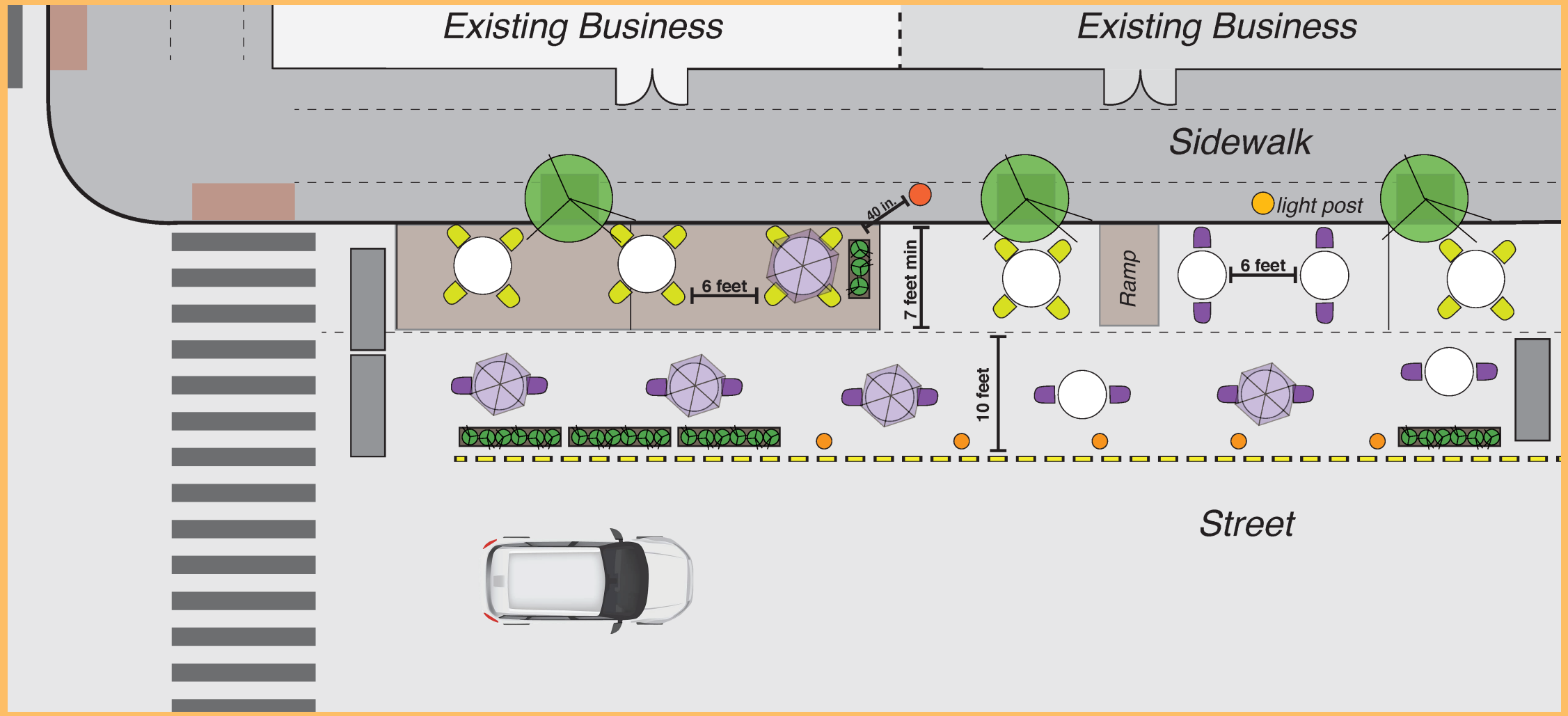
- Se revisarán las solicitudes para cerrar un carril de circulación vehicular o estacionamiento a lo largo de la fachada de varios comercios.
- Las solicitudes deben ser presentadas por una organización o entidad que represente a varios establecimientos.
- Los solicitantes deben usar la Solicitud de Piloto de Cierre Temporal de Calles [indicar la intención de mantener el tráfico].

Actividades

- El cierre no debe afectar los espacios de estacionamiento accesibles/para discapacitados.
- Se debe separar el área para comer del espacio de circulación vehicular utilizando los Materiales aceptables de B.1 Mesas en el área de estacionamiento sobre la calle (p. 29).
- Se debe delinear el área administrada por un restaurante particular (no se permite el formato de festival de calle abierto).
- Solo se puede comer durante el piloto si existe una reserva. Se debe respetar un máximo de 6 personas por reserva.
- No se puede agregar gente a una mesa una vez que el grupo está sentado.
- Se debe mantener el acceso para vehículos de emergencia .

C.2) Diseño para el cierre parcial y temporal de calles - PILOTO

Cierre programado de un carril de circulación o estacionamiento de toda la cuadra para l instalación de mesas de restaurantes



Ejemplo de estaciones de lavado de manos

D) Extensión de lotes privados

Cierre temporal de lotes privados para la venta y desarrollo de servicios gastronómicos al aire libre

- La música amplificada y las muestras artísticas no están permitidas.
- Se requieren permisos de construcción independientes para las estructuras ocupadas por el público.

Requisitos

- Todas las actividades permitidas en el lote pueden desarrollarse al aire libre.
- Los establecimientos de comidas y bebidas y las tiendas minoristas pueden desarrollar sus actividades en un lote si se permite en el distrito de zonificación de base, independientemente de los requisitos de estacionamiento.
- Las carpas pueden erigirse sin una aprobación de zonificación independiente, pero deben cumplir con el Código de Incendios.
- Se requieren permisos de construcción independientes para las estructuras ocupadas por el público.

Seguro y licencia necesarios

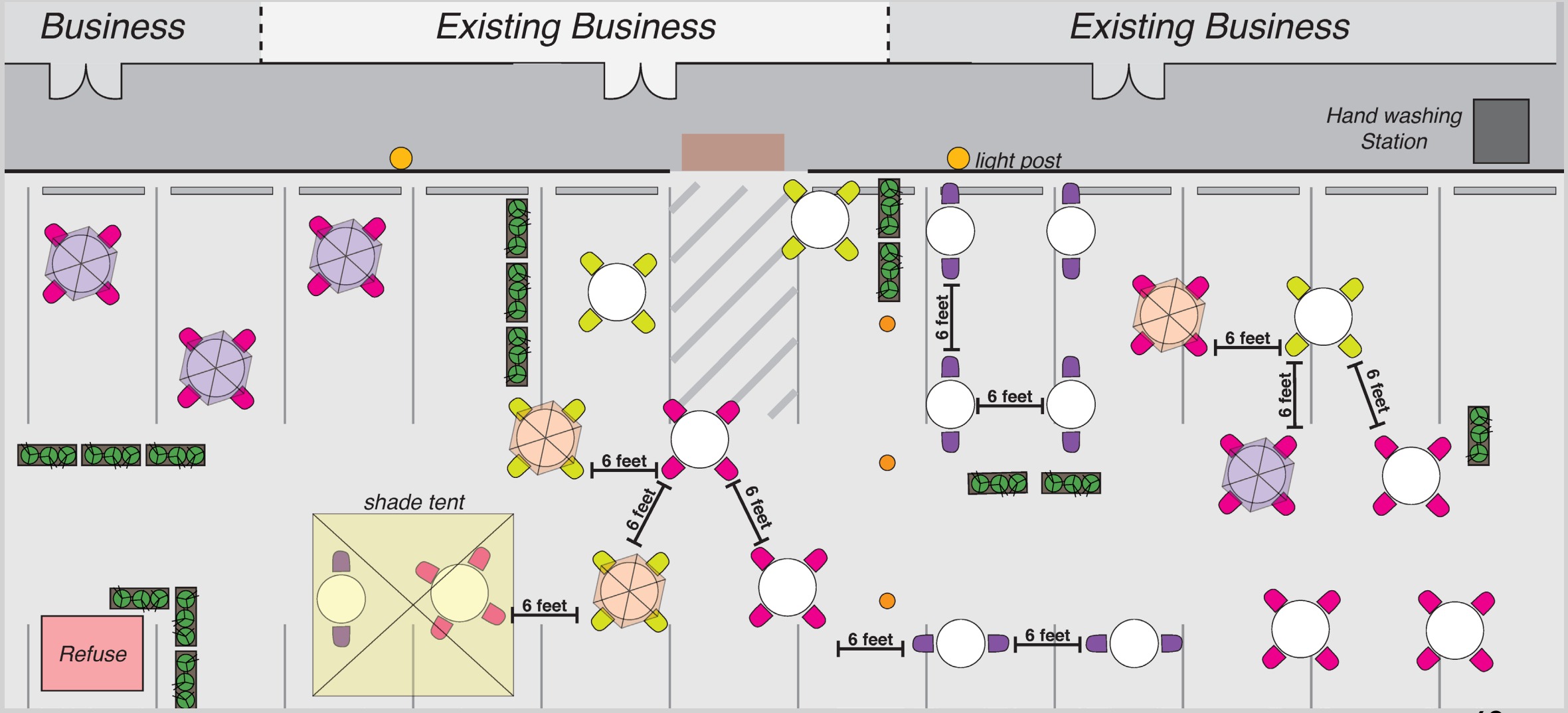
- **Seguro**. Se aplica el Código actual: el comercio debe tener una póliza de responsabilidad de $1 millón
- **Licores**. Se permite el servicio en mesas en restaurantes con licencia y permiso temporal de extensión de instalaciones de la PLCB.

Proceso y tarifas

- Aprobación acelerada para todas las solicitudes que cumplan con los requisitos.
- La tarifa del permiso es de $30 y se debe abonar al momento de la solicitud.

D) Diseño para la extensión de lotes privados

Cierre temporal de lotes privados para la venta y desarrollo de servicios gastronómicos al aire libre



<u>Todas</u> las opciones de servicios gastronómicos al aire libre deben cumplir con estos requisitos.

Orientación del estado de Pensilvania

- Visite https://www.governor.pa.gov/covid-19/restaurant-industry-guidance/
- Fase amarilla. En todas las actividades gastronómicas al aire libre, las personas deben estar <u>sentadas</u> (obligatorio); no se permiten tablas o mesas para personas paradas.
- Para sentarse al aire libre, las personas no deberían cruzar una carretera desde el establecimiento.
- Se recomienda tomar reservaciones para evitar las colas inseguras.
- Aunque la orientación estatal permite grupos de hasta 10 personas, las instrucciones de la Ciudad establecen un límite de 6 personas. Se deben seguir las instrucciones de la Ciudad.

Junta de Control de Licores de Pensilvania

- Los permisos temporales de extensión de instalaciones se otorgan con reservas a áreas con asientos extendidas.
- Los requisitos de la PLCB incluyen un dibujo del área de extensión del restaurante y una prueba del derecho del solicitante a ocupar ese lugar (garantizado por la aprobación del registro de la Ciudad). No se aplican tarifas y los servicios pueden comenzar con la presentación de la solicitud de finalización. La confirmación de la presentación debe imprimirse y exhibirse.
  - Aviso consultivo n.° 26 de la PLCB
- Para que la venta de bebidas alcohólicas siga estando permitida, los restaurantes deben tomar las medidas adecuadas a fin de garantizar que los clientes cumplan con las leyes locales de envases abiertos y la orientación consultiva de la PLCB, y no se reúnan alrededor del establecimiento.

Descargos de responsabilidades

<u>Todas</u> las opciones de servicios gastronómicos al aire libre deben cumplir con estos requisitos.

- La ciudad de Filadelfia se reserva el derecho de revocar las aprobaciones temporales para servicios gastronómicos al aire libre y ordenar el cese de las actividades en el lugar si cualquier asunto de salud o seguridad lo amerita, o si la actividad crea de otro modo un efecto adverso en la comunidad circundante.
- Los comercios que solicitan la aprobación para ofrecer servicios gastronómicos al aire libre temporal aceptan plena responsabilidad.
- El Solicitante liberará de toda responsabilidad a la Ciudad y sus funcionarios, agentes y empleados por pleitos, demandas, reclamos, pérdidas, daños, cargos o gastos, ya sea directos o indirectos, a los que pueden estar sujetos debido a cualquier daño, pérdida o lesión en personas o bienes causados por el uso del espacio exterior descrito en esta solicitud o cualquier estructura u objeto colocado en ese espacio, o por cualquier acto ilícito o negligencia por parte del Solicitante, sus empleados o contratista en el procedimiento descrito en esta solicitud.
- Las modificaciones permitidas de una estructura o lote no constituirán una aprobación de uso permanente.