



Photo: Steven Vance

GUÍA DE RECURSOS PARA REAPERTURA DE RESTAURANTES

VERANO 2020

Acerca de esta Guía de Recursos

Mensaje de las fundadoras del Taller de Ciudad Abierta

Cuando fundamos City Open en el otoño de 2016 imaginamos crear un espacio para que los planificadores y diseñadores conectaran con las necesidades y aspiraciones de nuestras comunidades. COVID-19 ha tenido un impacto y una huella sin precedentes en nuestras comunidades, y en los últimos 6 meses han tenido lugar numerosas conversaciones sobre estrategias de recuperación. ¿Cuál es el panorama de recuperación desde nuestra perspectiva? No solo requerirá encontrar nuevas formas de colaboración, solidaridad y creatividad a distancia, sino también formas de diseñar recursos para los más afectados, desde aquellos que necesitan acceso a necesidades básicas (como alimentos) hasta aquellos que mantienen sus negocios (y fuente de ingreso) a flote bajo estrictas reglas y regulaciones debido a las medidas de salud pública.

Por primera vez, decidimos extender nuestros talleres durante el verano, y nos organizamos para apoyar la reapertura de restaurantes al ofrecer asistencia técnica relacionada con la navegación de permisos, lineamientos para comedores al aire libre y regulaciones cambiantes. Escuchamos las experiencias, inquietudes y preguntas de los dueños de restaurantes, cámaras de comercio y áreas de servicios especiales, y reunimos todo lo que aprendimos en esta guía de recursos como culminación de ese proceso. Colaboramos con un increíble grupo de diseñadores para visualizar reglas, regulaciones y otras oportunidades creativas que, con suerte, puedan contribuir como un recurso adicional en la reapertura de restaurantes de barrio.

Elle Ramel + Paola Aguirre / Agosto 2020

Agradecimiento

Este proyecto ha sido posible gracias a la colaboración de múltiples diseñadores, tanto en representación de sus oficinas como de forma individual.

Abigail Fiala, SmithGroup

Brett Weidl, Smithgroup

Eli Lechter, Ratio

Elizabeth Kozlik, Aria Group Architects

Elle Ramel, City Open Workshop

Ian Miley, Worn Jerabek Wilsea Architects

Joe Vajda, Aria Group Architects

John Gross, Kimley-Horn

Katherine Darnstadt, Latent Design

Fran Xavier, Latent Design

Navjot Heer, Latent Design

Lis Battle, Aria Group Architects

Mark Lawrence, Wyzendale

Stacey Meekins, Sam Schwartz Engineering

Organización Asociada:

Asociación de Restaurantes de Illinois

Traducción en Español:

Paola Aguirre

Fran Xavier

Guía de Recursos para Reapertura de Restaurantes

Agosto 2020

Estas preguntas frecuentes están enfocadas a abordar las preguntas que han surgido a través de la Asociación de Restaurantes de Illinois, el Taller de Ciudad Abierta y conversaciones de diseñadores afiliados con propietarios de restaurantes en el Estado y la Ciudad de Chicago. El enfoque de estas preguntas frecuentes corresponde al uso del espacio y el derecho de vía pública; las preguntas sobre salud pública, seguridad e implementación de restaurantes se pueden encontrar en la lista recursos a continuación.

Todos los Restaurantes:

En general ¿qué lineamientos de diseño o documentos visuales debo preparar para espacios interiores y exteriores?

- Estos requerimientos pueden variar por Municipio y tipo de permiso, pero en general, se puede anticipar un diagrama o vista de Google Street en una hoja tamaño carta (8.5x11 pulgadas).
- Indique el tipo de establecimiento o negocio.
- Anote cambios en los cajones de estacionamiento, banquetas y calles.
- Utilice círculos y otros símbolos para representar mesas, cercado y área de recibidor
- Nota: los sistemas administrativos de la Ciudad por lo general imprimen en blanco y negro; procure usar anotaciones que sean legibles en este tipo de impresión.

¿Qué tipo de multas debo tener en cuenta como propietario de negocio?

- Los propietarios de restaurantes se arriesgan a multas de \$10,000 por una variedad de infracciones que incluyen:
 - Debe tener cuidado de no exceder el 25% de ocupación en interiores y 50% en exteriores o propietarios corren el riesgo de multas de \$10,000 y clausura.
- Infracciones repetidas pueden ocasionar clausura permanente del restaurante.

¿Cuáles son los plazos para tramitar permisos?

- Trámite de permisos está siendo agilizado para ayudar a los propietarios de restaurantes.

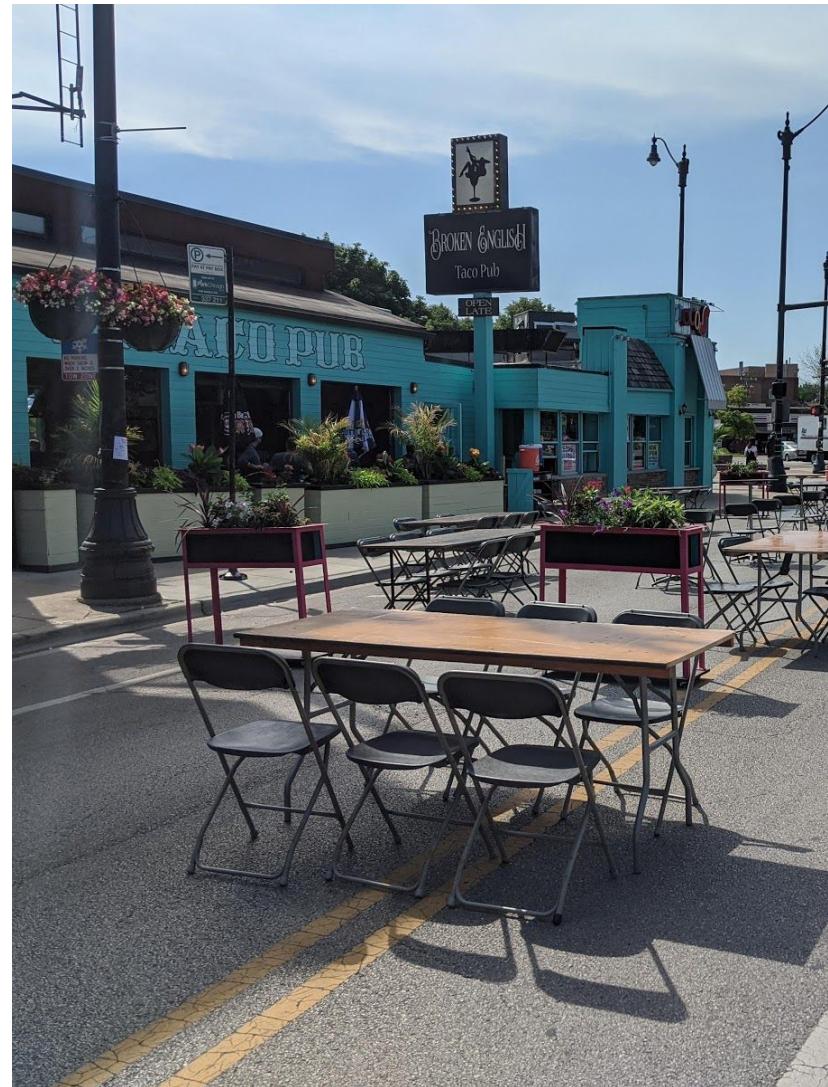
- La Ciudad indica que el trámite toma 10-15 días en vez de los usuales 45 días.

¿Qué precauciones debo tomar para hacer sentir mis clientes seguros?

- Los restaurantes deben incluir una guía de sus procedimientos de seguridad modificados en su sitio web, redes sociales y plataformas de reservaciones para garantizar que sus lineamientos de seguridad sean ampliamente accesibles.
- Coloque letreros alrededor del restaurante para comunicar los lineamientos adecuados para lavarse las manos, desinfectar, formarse en fila(s) y pagar.
- Proporcionar menús digitales con códigos QR o menús de papel desechables.
- Asegúrese de tener planes de emergencia o de contingencia relacionados con el clima.

¿A quién debo contactar para conocer los lineamientos generales de reapertura de pequeños negocios en la fase 4?

- BACPoutreach@cityofchicago.org



Ejemplo: Comedor al Aire Libre con Cierre de Calle.

Ubicación: Broken English Taco Pub, Lincoln Park

Crédito de Imagen: Stacy Meekins

Restaurantes en Espacios Exteriores

¿Cómo configuro un restaurante en la banqueta?

- Los permisos de [Cafés al Aire Libre](#) son emitidos por la Unidad de Uso de Vías Públicas del Departamento de Asuntos Comerciales y Protección al Consumidor (BACP) en el Centro para Pequeños Negocios (SBC)
- La temporada comienza el 1 de marzo y termina el 1 de diciembre.
- Los solicitantes que deseen servir licor en un Café al Aire Libre deben tener una licencia de licor válida.
- El proceso actual tarda entre 30 y 45 días
- Debe tener vallas o barricadas
- Debe haber un derecho de paso de 6 pies para circulación de peatones

¿Ha habido cambios en los permisos de cafés al aire libre?

- Chicago ha implementado [cambios temporales en el permiso del café en las banquetas](#) para que sea más fácil y económico adquirir un permiso mientras Chicago continúa en la Fase 4 de reapertura.
- Los permisos para cafés en las banquetas se pueden extender a fachadas comerciales adyacentes que consientan o estén vacías.
- Se ha reducido la tarifa del permiso en un 75%
- El proceso de emisión de permisos se ha acelerado
- Para obtener más información y obtener un permiso de café al aire libre, [haga clic aquí](#).

¿A quién puedo contactar en relación a los permisos de cafés en banquetas o al aire libre?

- publicwayuse@cityofchicago.org

¿Tienen alguna estrategia para adquirir o encontrar mobiliario exterior para la reapertura de restaurantes?

- En lugar de mobiliario más permanente, considere muebles de tiendas como Amazon y Target que pueden tener un uso de una temporada.
- Reúna recursos con los restaurantes vecinos y piense en bancas de picnic que puedan ser compartidas por varios restaurantes.
- Póngase en contacto con iglesias locales, centros comunitarios y escuelas que pueden tener grandes cantidades de mobiliario de comedor sin usar.



Entender Áreas de Comida al Aire Libre

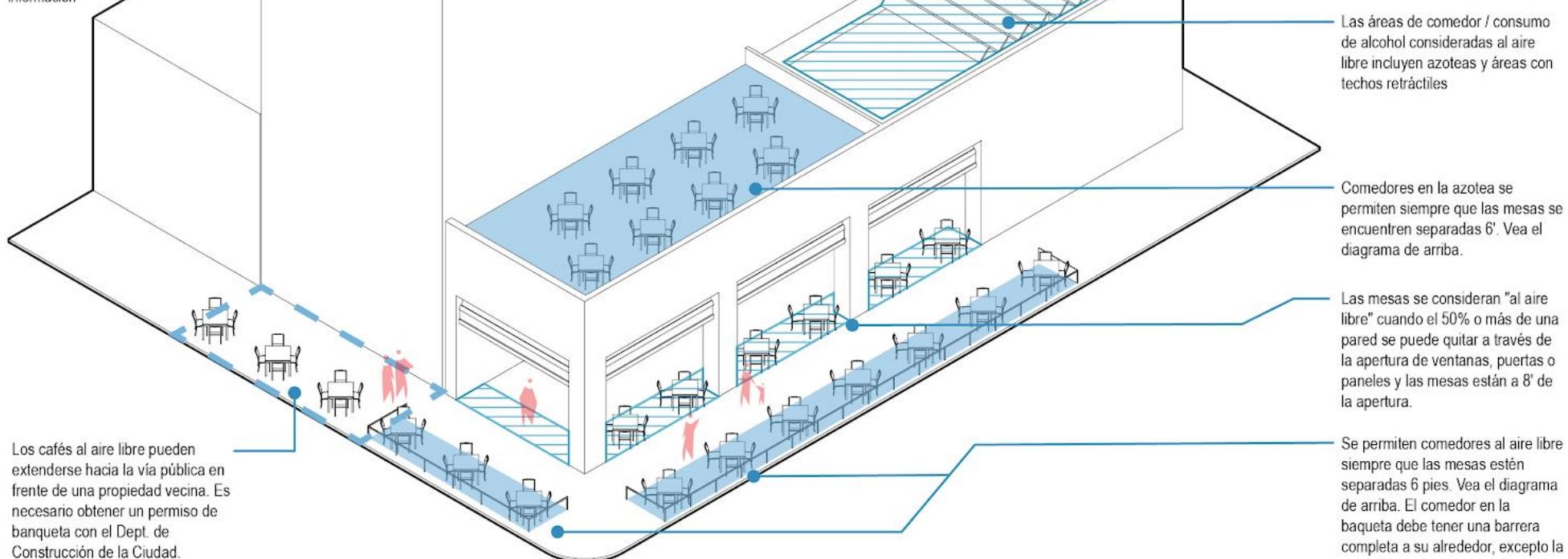
SIMBOLOGÍA

- PERMITIDO CON GUÍAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL
- PERMITIDO CON CONDICIONES ESPECIALES
- PERMITIDO CON PERMISO DE EXTENSIÓN DE BANQUETA

Consideración General

-No se permiten más de 6 personas a la vez en la misma mesa
-Los nuevos permisos para Cafés al Aire Libre permitirán la extensión frontal hacia 1 propiedad vecina, sin embargo, los permisos actuales deben volver a solicitarse para actualizar este cambio.

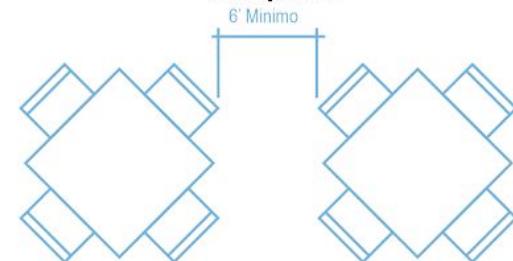
-En todas las situaciones de comedor se deben seguir los lineamientos de distanciamiento social. Consulte las fuentes adicionales abajo para obtener más información



INFORMACIÓN Y FUENTES ADICIONALES

- <https://dceocovid19resources.com/restore-illinois/restore-illinois-phase-4/>
- <https://www.chicago.gov/city/en/sites/covid-19/home/reopening-business-portal/business-guidelines.html>
- <https://www.chicago.gov/city/en/depts/bacp/sbc/obtaining-a-sidewalk-cafe-permit0.html>

Diagrama de Espaciamiento entre Mesas en Banquetas



Crédito de Ilustración: Ian Miley, Assoc. AIA



Ejemplo: Cerramientos para comedores en banquetas.

Ubicación: Hyde Park / Crédito de Imagen: Paola Aguirre

¿Cómo configuro comedores en un espacio de estacionamiento en Chicago?

- Actualmente, los [Espacios para Gente](#) (People Spots) son plataformas temporales adyacentes a las banquetas, generalmente dentro de los carriles de estacionamiento existentes. Al expandir las aceras, se crea un espacio temporal para sentarse y comer al aire libre. Como herramienta de creación de lugares, también contribuyen a un aumento del volumen de peatones y ayudan a promover el desarrollo económico en los corredores comerciales.
- Actualmente, la ubicación de Espacios para Gente se decide como un uso público frente a un uso comercial único.
- Los Espacios para Gente no han sido confirmados para las zonas de carga hasta el momento.

¿Cómo están usando los restaurantes los espacios de estacionamiento en calles no cerradas actualmente?

- En la ciudad de Chicago, solía haber un programa llamado *Curbside Café* para pagar el uso del estacionamiento de LAZ y colocar asientos de restaurante en el espacio. Desafortunadamente, según el uso probado en Lakeview East, el costo de compensar el estacionamiento es más alto que los ingresos obtenidos, aunque los cierres de corredores pueden terminar siendo positivos en función del volumen de visitantes y restaurantes participantes. [Más información aquí.](#)
- En otras ciudades y suburbios de Illinois, si el estacionamiento con parquímetro está controlado por la municipalidad, las autoridades públicas tienen la capacidad de cubrir los parquímetros con bolsas y colocar "lugares para gente" u otros lugares para comer en los espacios de estacionamiento.



Entender Parques de Bolsillo / Espacios para Gente

SIMBOLOGÍA

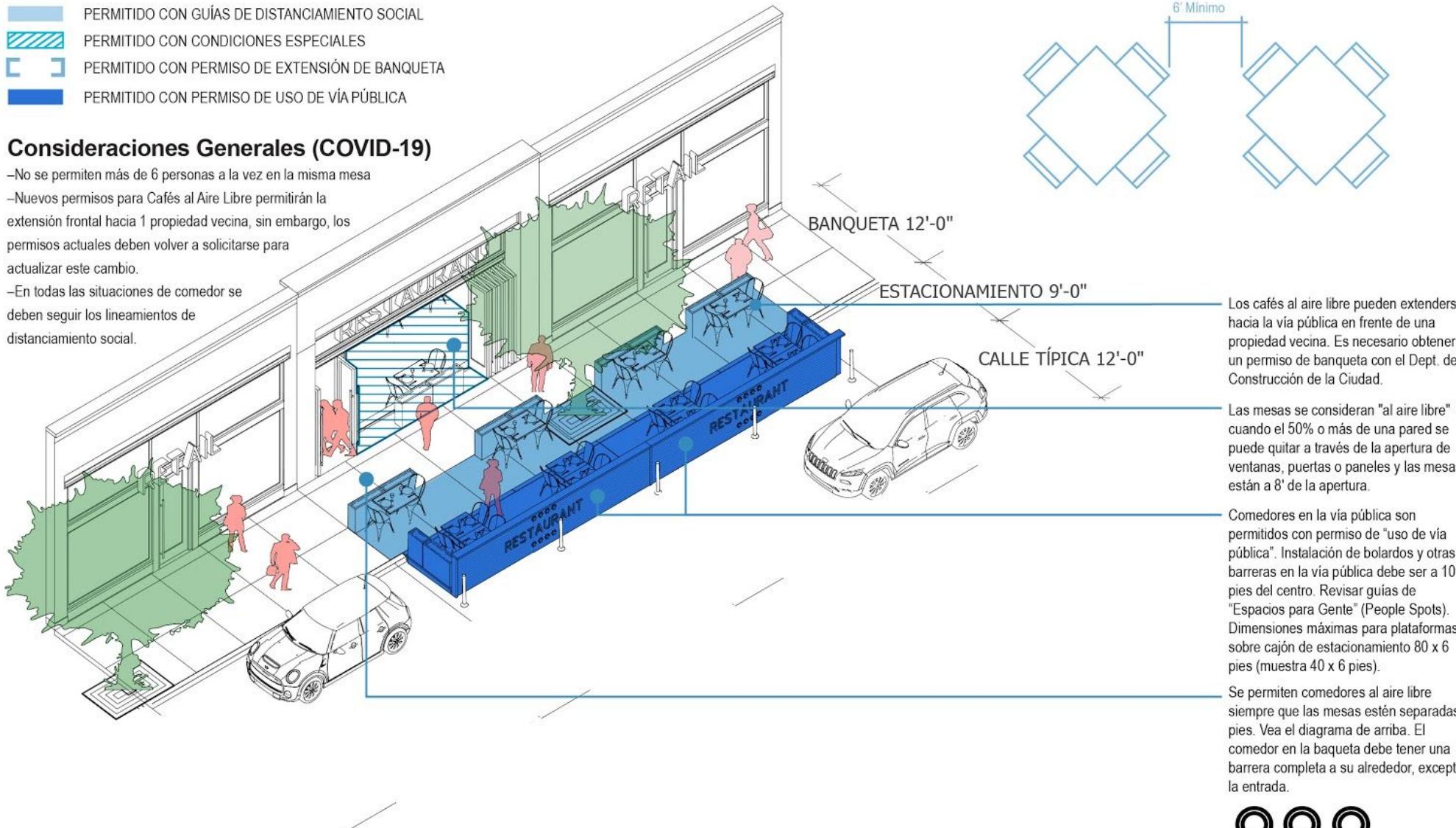
- PERMITIDO CON GUÍAS DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL
- PERMITIDO CON CONDICIONES ESPECIALES
- PERMITIDO CON PERMISO DE EXTENSIÓN DE BANQUETA
- PERMITIDO CON PERMISO DE USO DE VÍA PÚBLICA

Consideraciones Generales (COVID-19)

-No se permiten más de 6 personas a la vez en la misma mesa

-Nuevos permisos para Cafés al Aire Libre permitirán la extensión frontal hacia 1 propiedad vecina, sin embargo, los permisos actuales deben volver a solicitarse para actualizar este cambio.

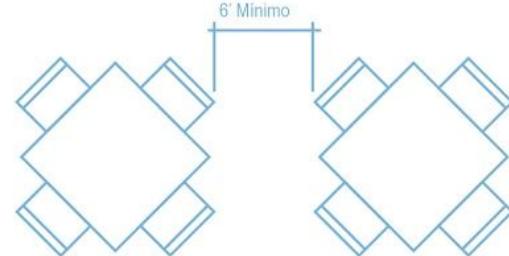
-En todas las situaciones de comedor se deben seguir los lineamientos de distanciamiento social.



INFORMACIÓN Y FUENTES ADICIONALES

- <https://dceocovid19resources.com/restore-illinois/restore-illinois-phase-4/>
- <https://www.cityofchicago.org/city/en/sites/covid-19/home/reopening-business-portal/business-guidelines.html>
- <https://www.chicago.gov/city/en/depts/bapc/sbc/obtaining-a-sidewalk-cafe-permit.html>
- https://www.chicago.gov/city/en/depts/cdot/supp_info/make_way_for_people/people_spot.html
- <https://chicagocompletestreets.org/streets/mwtp/peoplespots/>
- <http://groundplaysf.org/wp-content/uploads/San-Francisco-Parklet-Manual.pdf>

DIAGRAMA: DISTANCIAMIENTO DE MESAS

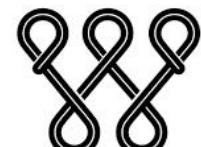


Los cafés al aire libre pueden extenderse hacia la vía pública en frente de una propiedad vecina. Es necesario obtener un permiso de banqueta con el Dept. de Construcción de la Ciudad.

Las mesas se consideran "al aire libre" cuando el 50% o más de una pared se puede quitar a través de la apertura de ventanas, puertas o paneles y las mesas están a 8' de la apertura.

Comedores en la vía pública son permitidos con permiso de "uso de vía pública". Instalación de bolardos y otras barreras en la vía pública debe ser a 10 pies del centro. Revisar guías de "Espacios para Gente" (People Spots). Dimensiones máximas para plataformas sobre cajón de estacionamiento 80 x 6 pies (muestra 40 x 6 pies).

Se permiten comedores al aire libre siempre que las mesas estén separadas 6 pies. Vea el diagrama de arriba. El comedor en la baqueta debe tener una barrera completa a su alrededor, excepto la entrada.



Crédito de Imagen: Wyzendale

Entender Parques de Bolsillo / Espacios para Gente

Prototipo de Diseño General



Beneficios / Oportunidades

Re-imaginar Nuestras Calles

Las calles completas equilibran las necesidades de proporcionar calles caminables, ciclovías seguras, y áreas vehiculares. Los Parques de Bolsillo / Espacios para Gente son elementos de bajo costo relativamente bajo y fácil implementación para atraer interés y mejorar las experiencias de todos los usuarios de la calle.

Fomentar Amplia Seguridad y Actividad Peatonal

Los Parques de Bolsillo / Espacios para Gente brindan áreas de amortiguamiento entre los carriles de tráfico y la banqueta. También proporcionan espacios de reunión al aire libre, especialmente cuando los parques locales u otros se encuentran lejanos.

Apoyar a Negocios locales

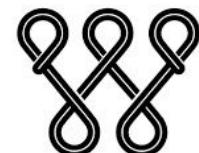
Los Parques de Bolsillo / Espacios para Gente mejoran el entorno peatonal, lo que puede ayudar a que la calle se sienta más segura y atractiva para las personas que hacen compras, diligencias y acceden a servicios en sus propios barrios. En general, fomentan que las personas pasen tiempo en su propio "patio urbano".

Fomentar Interacción & Inversión en Comunidades

Los Parques de Bolsillo invitan a los peatones a sentarse y reunirse con amigos y vecinos. En muchos casos, los vecinos han participado en el diseño, financiamiento, construcción y administración de este tipo de proyectos o espacios.

INFORMACIÓN Y FUENTES ADICIONALES

- <https://dceocovid19resources.com/restore-illinois/restore-illinois-phase-4/>
- <https://www.chicago.gov/city/en/sites/covid-19/home/reopening-business-portal/business-guidelines.html>
- <https://www.chicago.gov/city/en/depts/bacp/sbc/obtaining-a-sidewalk-cafe-permit0.html>
- https://www.chicago.gov/city/en/depts/cdot/supp_info/make_way_for_people/people_spot.html
- <https://chicagocompletestreets.org/streets/mwtp/peoplespots/>
- <http://groundplaysf.org/wp-content/uploads/San-Francisco-Parklet-Manual.pdf>



Crédito de Imagen: Wyzendale

¿Qué pasa con las zonas de carga?

- Actualmente, los planes para esta oportunidad se han estado circulando entre el Departamento de Transporte (CDOT), Departamento de Cultural y Eventos Especiales (DCASE) y el Departamento de Asuntos de Negocios y Protección al Consumidor (BACP) en torno a la revisión de la viabilidad del uso de zonas de carga para asientos de café en la acera al aire libre expandidos.

Tengo un estacionamiento adyacente o mi vecino tiene un estacionamiento. ¿Cómo amplió mi restaurante en este espacio?

- Los propietarios de una propiedad privada deben solicitar un [Permiso Ampliado para Comedores al Aire Libre de DCASE](#).
- Si está utilizando el lote privado de su vecino, puede solicitar permiso como propietario de un restaurante, pero necesita permiso por escrito del vecino.
- Se requiere una licencia de Patio al Aire Libre para vender bebidas alcohólicas en un lugares al aire libre de propiedad privada adyacente a negocios con licencia de Taberna o Consumo en las Instalaciones-Actividad Incidental.
- Un patio al aire libre debe cerrar a las 11 p.m., de domingo a jueves, y a la medianoche, viernes y sábado.
- Tarifas: \$ 1,760.00 + \$ 40.00 tarifa de publicación única



Ejemplo: Comedor al Aire Libre en Estacionamiento. Crédito de Imagen: Elizabeth Kozlik-Prignano

Ejemplo: Comedor al Aire Libre en la Banqueta. Ubicación: Spicy Mexican Grill Lincoln Ave / Crédito de Imagen: Eli Lechter

Comedores al Aire Libre en Estacionamientos

El Departamento de Transporte (CDOT) revisará su Plan de Seguridad y Tráfico para garantizar la seguridad de los clientes en un espacio originalmente designado para vehículos. Crear barreras entre espacio vehicular y zona de peatones.



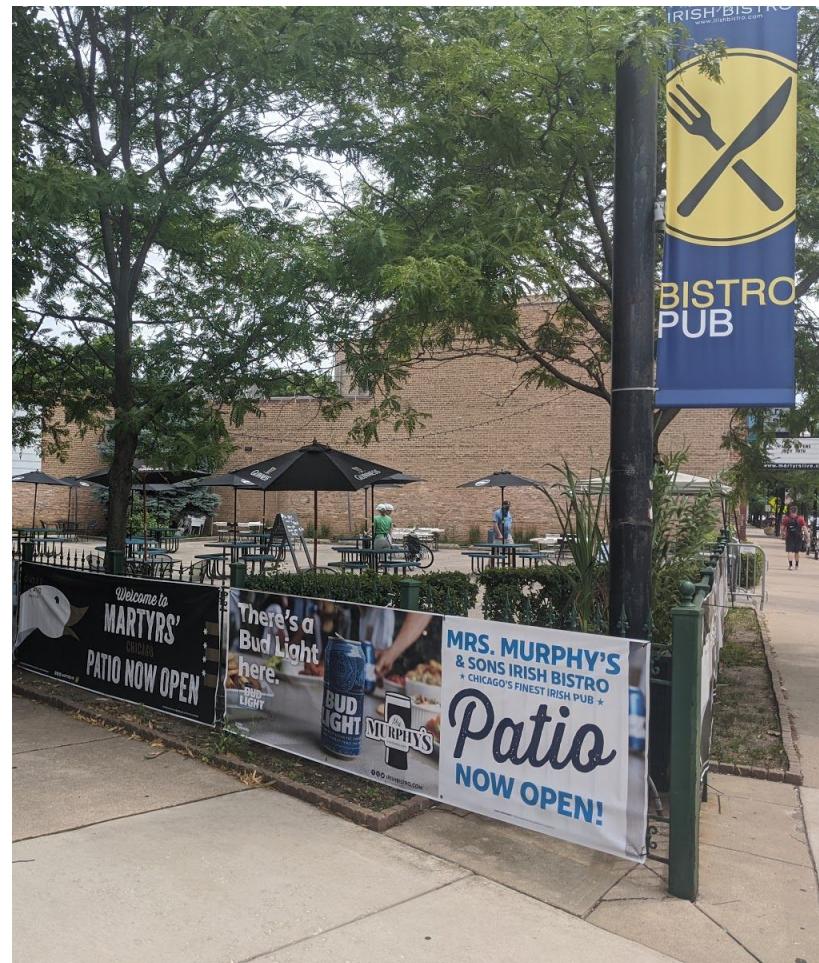


Ejemplo: Comedor al Aire Libre en Banqueta: Johns Place W Roscoe
Crédito de Imagen: Eli Lechter

¿Y si quiero instalar una cubierta?

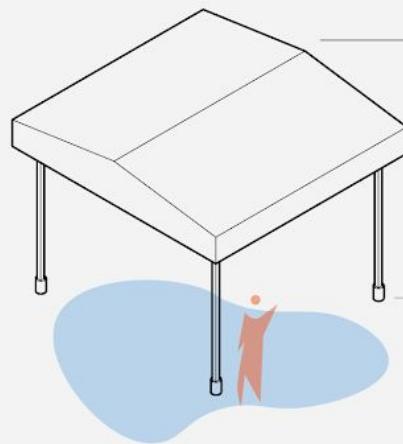
- Los requisitos de cubiertas del Departamento de Edificios [están aquí](#).
- Las cubiertas menores de 400 pies cuadrados ya no requieren un permiso
- Las cubiertas entre 401 y 599 pies cuadrados requieren dibujos de un contratista de cubiertas
- Las cubiertas de 600 pies o más requieren dibujos de un arquitecto o ingeniero estructural

- Se requiere el proceso de autorización para estructuras no permanentes si instalan por 60 días o menos



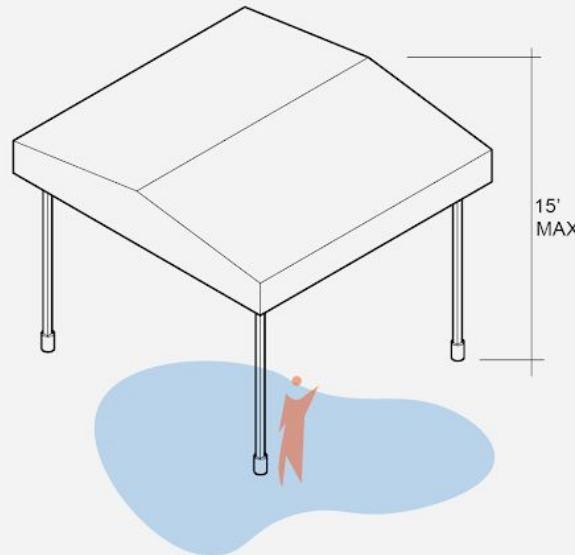
Ejemplo: Comedores al Aire Libre con Cubiertas: Martyrs' en N Lincoln Ave
Crédito de Imagen: Eli Lechter

¿Necesito permiso para mi cubierta?



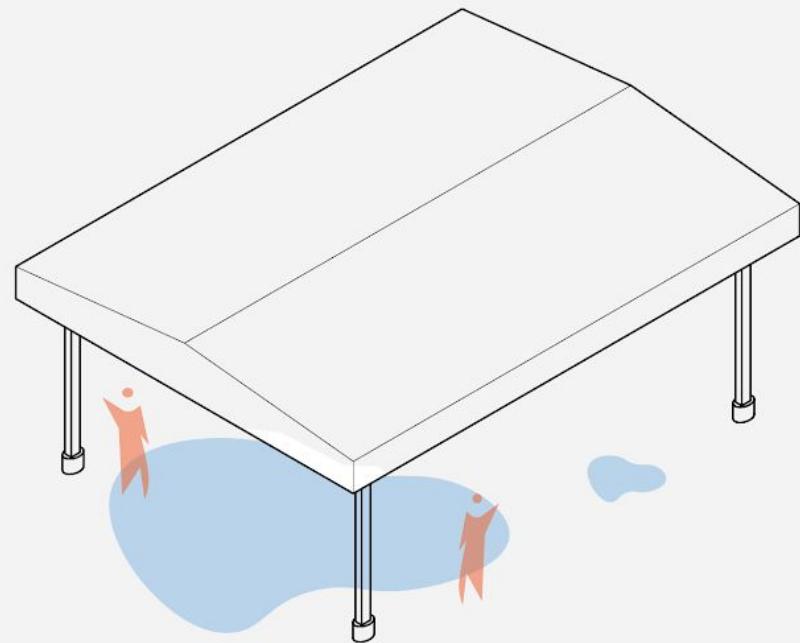
ÁREA CUBIERTA MENOR DE 400 PIES CUADRADOS

- 15 pies de altura máxima
- No necesita permiso.
- No necesita dibujos.
- Requiere tela retardante de fuego.
- Requiere estar anclada al suelo.



ÁREA CUBIERTA MENOR DE 401-600 PIES CUADRADOS

- 15 pies de altura máxima
- Requiere permiso.
- Requiere dibujos de cubierta, ubicación y salidas preparados por cualquier persona razonable.
- Si se ubica en la banqueta, requiere permiso de banqueta.
- Requiere tela retardante de fuego.
- Requiere estar anclada al suelo.



ÁREA CUBIERTA MAS DE 600 PIES cuadrados / MAYOR DE 15 PIES DE ALTURA

- Requiere permiso de construcción estándar.
- Requiere dibujos de cubierta, ubicación y salidas preparados por Arquitecto o Ingeniero.
- Si se ubica en la banqueta, requiere permiso de banqueta.
- Requiere tela retardante de fuego.
- Requiere estar anclada al suelo.

CONSIDERACIONES GENERALES

- Todas las cubiertas que requieren permiso deben ser instaladas o construidas por un contratista autorizado.
- Los permisos para cubiertas emitidos en Junio o Julio de 2020 son válidos hasta el 30 de Septiembre de 2020.
- No se permite cocinar bajo cubiertas donde haya comedor o mesas para clientes.
- Las cubiertas separadas por menos de 12 pies deben sumarse en área total como si fuera una sola cubierta.

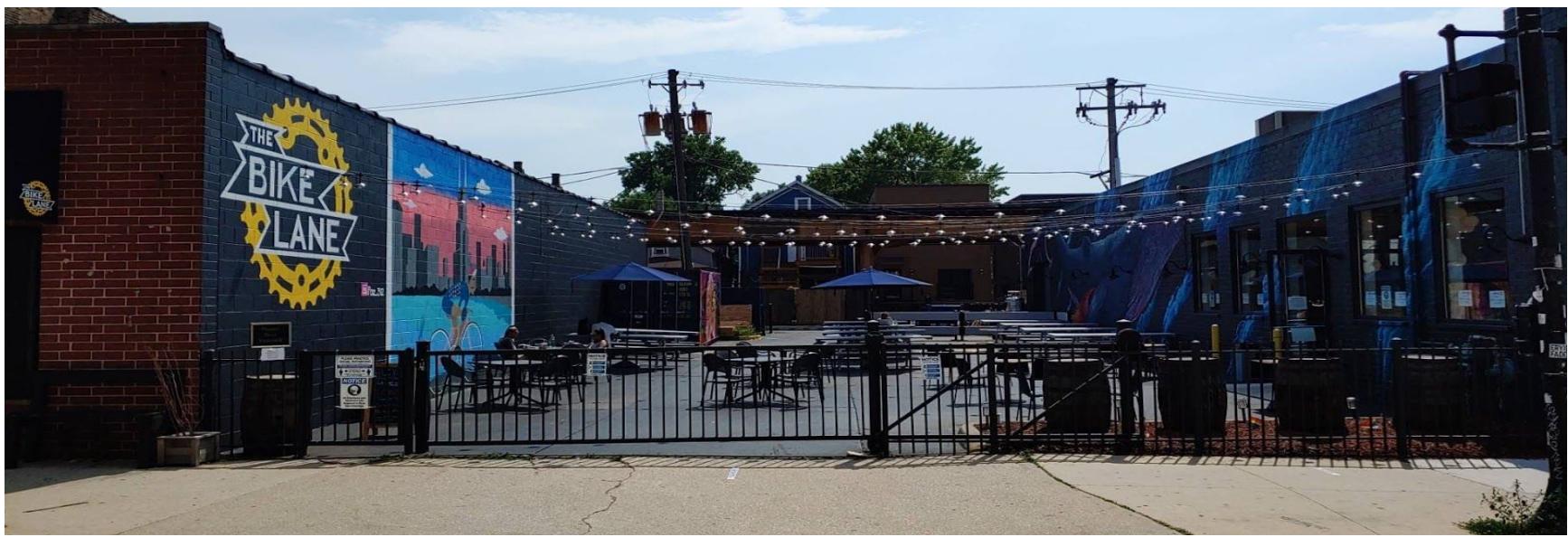
INFORMACIÓN Y RECURSOS ADICIONALES

- <https://dceccovid19resources.com/restore-illinois/restore-illinois-phase-4/>

- <https://www.chicago.gov/city/en/depts/bldgs/provdrs/permits/alerts/2020/june/tentsfordining.html>



Ejemplo: Comedor al Aire Libre en Calle Cerrada. Ubicación: Ravinia
Brewing Roger Williams Ave / Crédito de Imagen: Eli Lechter



Ejemplo: Comedor al Aire Libre en Estacionamiento. Ubicación: Proyecto Piloto en Cervecería. Crédito de Imagen: AJ LaTrace

¿Puedo configurar un comedor en estacionamiento con vehículos y camiones estacionados?

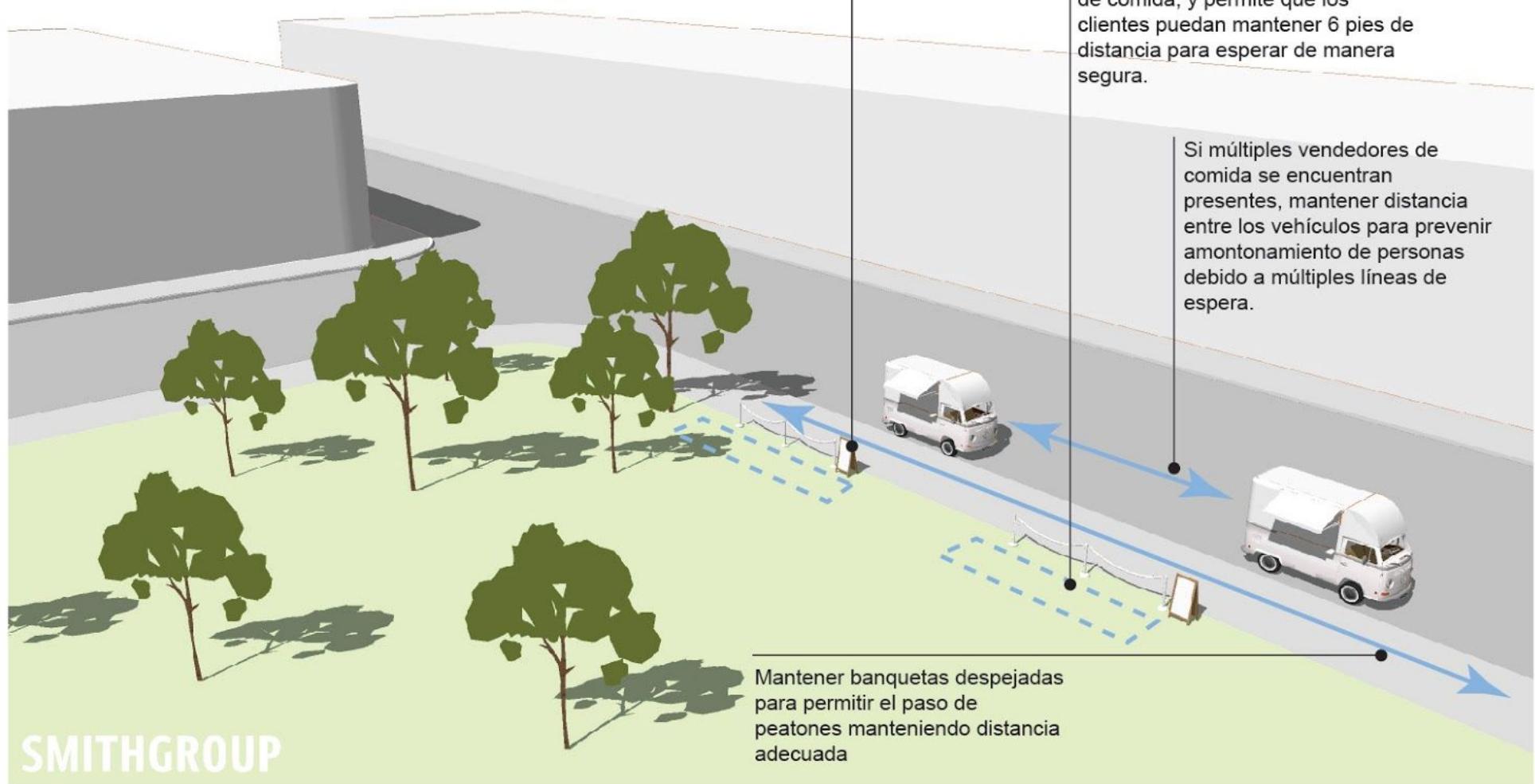
- El Departamento de Transporte (CDOT) deberá revisar su **Plan de Seguridad / Seguridad Vial** para garantizar la seguridad de los clientes en un espacio que de otro modo sería para vehículos.
- En general, se debe permitir el estacionamiento siempre que haya una separación muy clara entre el tráfico de vehículos y peatones, así como medidas de seguridad para proteger a los peatones / clientes del restaurante de los vehículos.

- Los visitantes del restaurante deben estar protegidos con barreras o espacio para protegerse del escape y el ruido.
- La recomendación sería separar los usos para avanzar más fácilmente en el proceso de solicitud.

¿Con quién me comunico para ampliar el uso de patio al aire libre o de estacionamiento privado?

- chidining@cityofchicago.org

Lineamientos para Vehículo de Venta Comida (Food Truck)



Preguntas de Espacios Interiores:

Fuente contribuyente: [Arquitectos Grupo Aria](#)

¿Cuáles son las regulaciones vigentes para los comedores interiores?

- De acuerdo con los lineamientos de reapertura de la fase 4, los comedores interiores se reabrieron el 26 de Junio 26.
- Se estableció una ocupación máxima del 25% en los comedores interiores o un máximo de 50 personas máximo por espacio.
 - Utilice letrero de ocupación y dividirlo entre 4,
 - O calcule en pies cuadrados el espacio interior y divida entre 60.

¿Qué pasa en los espacios interiores cerca de las ventanas?

- Mesas y sillas en un espacio donde el 50% o más de un muro se puede mover abriendo las ventanas, puertas, o paneles no se cuenta dentro del espacio interior, siempre que las mesas estén colocadas a 8 pies de este tipo de aperturas.

¿Cómo organizo las mesas para cumplir con los requerimientos?

- Mantenga el distanciamiento social y los requerimientos para asegurar la salud de los clientes y

personal de servicio. Para la organización de mesas y asientos para los clientes, asegure espacio de 6 pies para mejores prácticas de salud y seguridad.

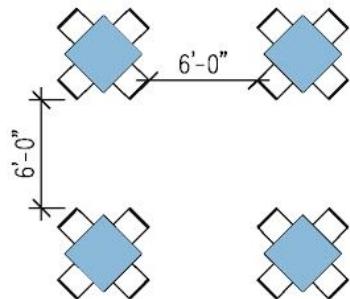
- Las cabinas con asientos pueden utilizarse una tras otras siempre que haya un panel sólido entre mesas con mínima altura de 6 pies sobre el nivel del piso.
- Considere cerrar algunas cabinas para maximizar el área de sentarse en las áreas de circulación si hay espacio suficiente. Hemos podido ayudar a algunos clientes a ganar espacios para asientos al empujar mesas hacia las cabinas cerradas.

¿Qué otros aspectos considerar para asegurar el bienestar de clientes y empleados?

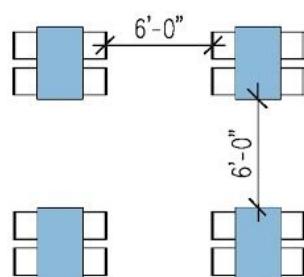
- Ofrezca señalización de distanciamiento social en cualquier área de espera además de instalar protectores transparentes para empleados en las áreas de pago o venta.
- Considere su diseño de planta y determine si se puede alterar las señales de circulación para tener un sólo sentido de circulación o separar las entradas al área de recoger comida para minimizar el congestionamiento en las áreas de circulación.
- Mantener puertas y ventanas cuanto sea posible para minimizar el aire estancado.
- Revalorar áreas de almacenamiento de vasos o platos al alcance de clientes para minimizar la contaminación.

Diagramas de Asientos Interiores

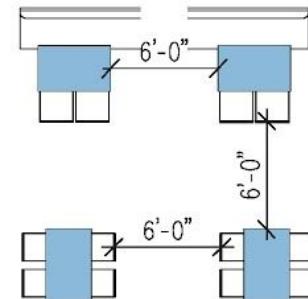
ESCENARIO A
(ASIENTOS SEPARADOS - MESAS CUADRADAS)



ESCENARIO B
(ASIENTOS SEPARADOS - MESAS RECTANGULARES)



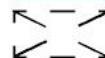
ESCENARIO C
(ASIENTOS SEPARADOS Y BANQUETAS)



SIMBOLOGÍA



RELLENO SÓLIDO INDICA MESAS UTILIZADAS



"X" INDICA MESAS QUE NO SE DEBEN UTILIZAR

NOTA GENERAL

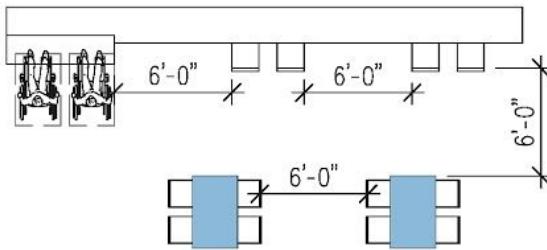
1. ESPACIO ENTRE MESAS Y SILLAS PARA QUE SE MANTENGA A UNA DISTANCIA DE 6' ENTRE LOS CLIENTES
2. FUENTE 1: GUÍA DE REAPERTURA PARA RESTAURANTES Y BARES DE ILLINOIS FASE IV
3. FUENTE 2: LINEAMIENTOS DE REAPERTURA GRADUAL DE LA FASE IV DE LA CIUDAD DE CHICAGO PARA RESTAURANTES Y BARES

Diagramas de Asientos Interiores

ESCENARIO D

(BARES Y ASIENTOS SEPARADOS)

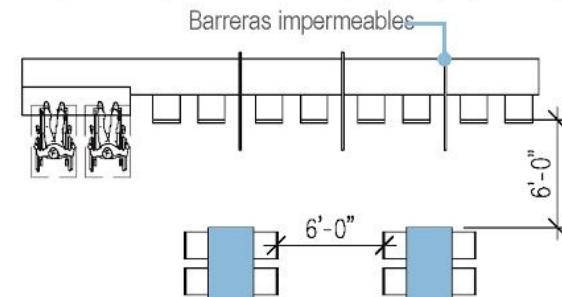
NOTA: Proporcione asientos en los bares siempre y cuando se mantenga la distancia de 6' entre clientes.



ESCENARIO E

(BARES Y ASIENTOS SEPARADOS)

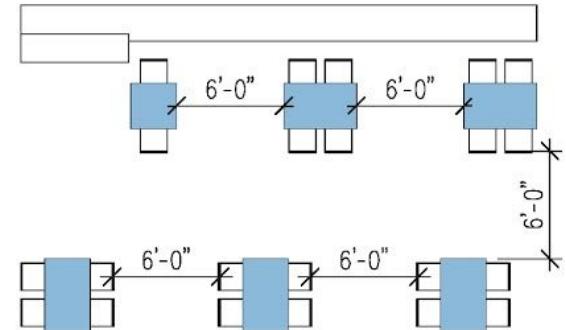
NOTA: En donde no es posible el distanciamiento social, proporcione una barrera impermeable desde 0'-0 sobre el nivel del suelo hasta 6'-0 sobre el nivel del suelo (SNS). Barreras impermeables no permiten el paso de partículas y son fáciles de limpiar, un ejemplo de superficies



ESCENARIO F

(ASIENTOS SEPARADOS)

NOTA: Retire los asientos de bares cuando sea necesario para ganar más asientos



SIMBOLOGÍA



RELLENO SÓLIDO INDICA MESAS UTILIZADAS



"X" INDICA MESAS QUE NO SE DEBEN UTILIZAR

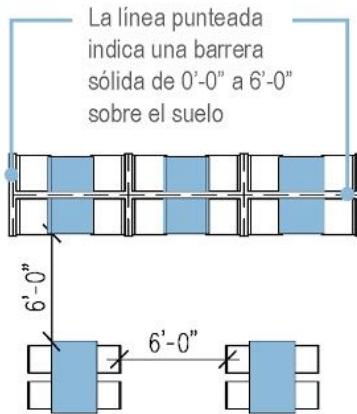
NOTA GENERAL

1. ESPACIO ENTRE MESAS Y SILLAS PARA QUE SE MANTENGA A UNA DISTANCIA DE 6' ENTRE LOS CLIENTES
2. FUENTE 1: GUÍA DE REAPERTURA PARA RESTAURANTES Y BARES DE ILLINOIS FASE IV
3. FUENTE 2: LINEAMIENTOS DE REAPERTURA GRADUAL DE LA FASE IV DE LA CIUDAD DE CHICAGO PARA RESTAURANTES Y BARES

Diagramas de Asientos Interiores

ESCENARIO G

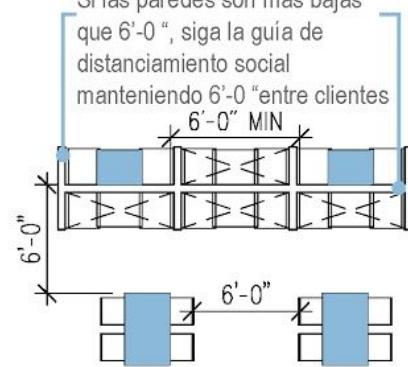
(CABINAS CON BARRERAS SÓLIDAS Y ASIENTOS SEPARADOS)



ESCENARIO H

(CABINAS CON/ BARRERAS SÓLIDAS Y ASIENTOS SEPARADOS)

Si las paredes son más bajas que 6'-0", siga la guía de distanciamiento social manteniendo 6'-0" entre clientes
6'-0" MIN



ESCENARIO I

(CABINAS CON/ BARRERAS SÓLIDAS Y ASIENTOS SEPARADOS)

Si las paredes son más bajas que 6'-0", siga la guía de distanciamiento social manteniendo 6'-0" entre clientes

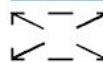


Nota: Para poder incrementar el recuento de asientos considere reajustar el espacio del pasillo cuando los asientos de cabinas esten bloqueados

SIMBOLOGÍA



RELLENO SÓLIDO INDICA MESAS UTILIZADAS



"X" INDICA MESAS QUE NO SE DEBEN UTILIZAR

NOTA GENERAL

1. ESPACIO ENTRE MESAS Y SILLAS PARA QUE SE MANTENGA A UNA DISTANCIA DE 6' ENTRE LOS CLIENTES
2. FUENTE 1: GUÍA DE REAPERTURA PARA RESTAURANTES Y BARES DE ILLINOIS FASE IV
3. FUENTE 2: LINEAMIENTOS DE REAPERTURA GRADUAL DE LA FASE IV DE LA CIUDAD DE CHICAGO PARA RESTAURANTES Y BARES

Lineamientos y Guías para Corredores:

Fuentes contribuyente:: [Kimley-Horn: John Gross, P.E., LEED](#)

Kimley»Horn

Expect More. Experience Better.

[AP BD+C, Sam Schwartz Engineering](#)

¿Cómo funciona el acceso para recoger pedidos de comida con un corredor cerrado?

¿Qué comprende el cerramiento de calles para comedores al aire libre por la Cámara de Comercio o el Área de Servicios Especiales (SSA) en corredores comerciales?

¿Cómo deben integrarse los lineamientos de accesibilidad universal y para personas con capacidades diferentes en el cerramiento de corredores en comunidades?

- Solicitantes deberán asegurar una ruta vehicular accesible en las áreas de comedor exteriores.
- Señales de peligro no serán permitidas en esta área.
- La distancia mínima de acceso vehicular en dos sentidos es 4 pies, pero Chicago prefiere 6 pies.
- Teniendo en cuenta que no se propone alterar el suelo, las pendientes de las aceras existentes no deben representar ningún problema.

- Rampas temporales pueden ser usadas siempre que cumplan los requisitos para un cambio en la elevación.



Ejemplo: Comedor al aire libre, cierre de calles Crédito de Imagen:
Elizabeth Kozlik-Prignano



Ejemplo: Comedor al aire libre en calle cerrada parcialmente.

Ubicación: Arlington Ave. Crédito de Imagen: Taylor and John Gross

La mayor preocupación implica el manejo de tráfico alrededor del cierre de calles. Se requiere señalización anticipada para ambos vehículos y peatones del área si los restaurantes quieren organizar cierre de calles.

También deben asegurarse barreras protectoras. Típicamente barreras tipo-3 son suficientes, pero usualmente se utilizan para proteger áreas en construcción o servicio público, no necesariamente peatones o usuarios de restaurantes.

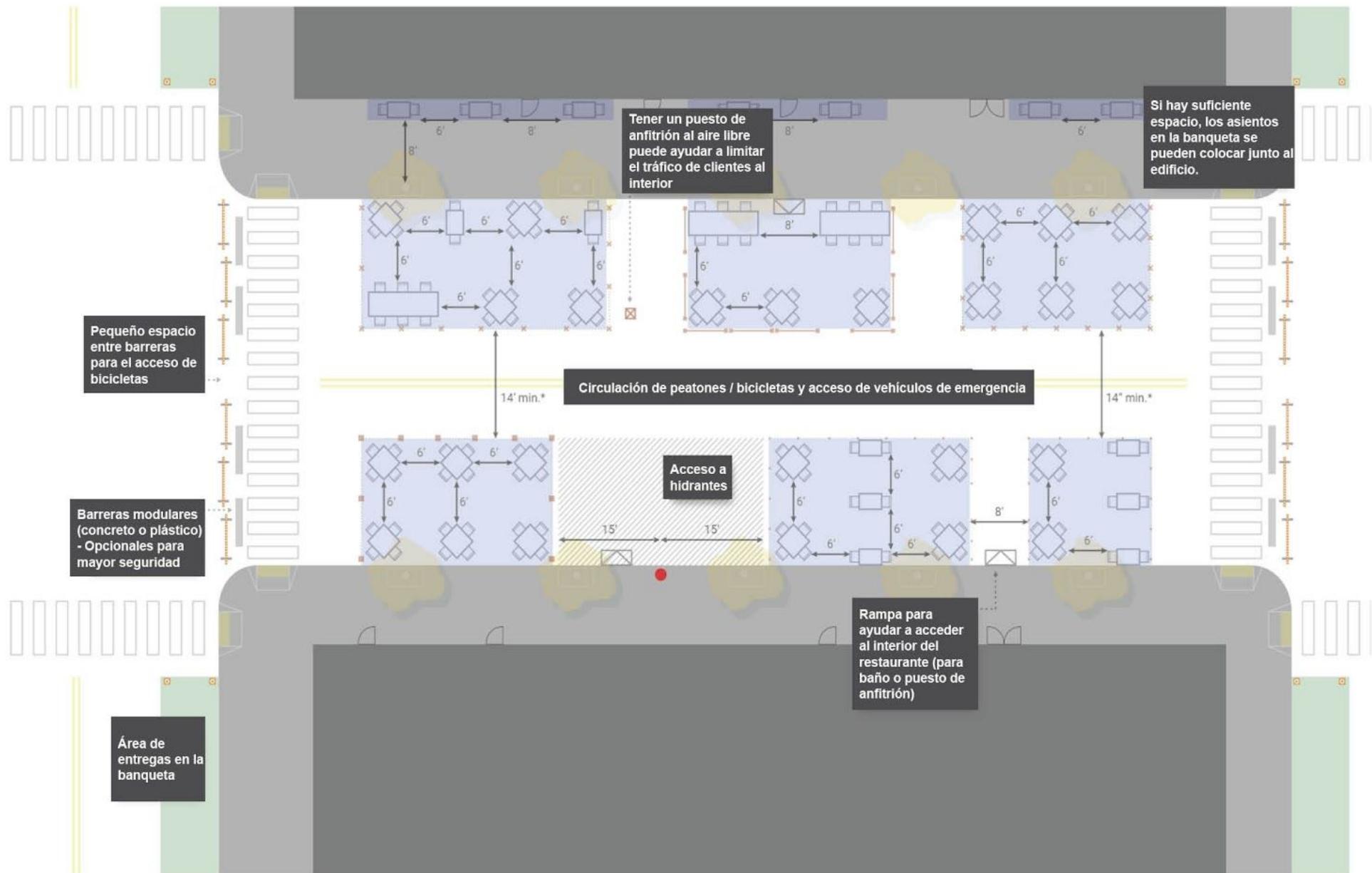
La selección de calles es clave. Mientras que las calles más transitadas suelen tener menos espacios de estacionamiento,

también suelen tener más edificios multifamiliares que necesitan acceso de salida de estacionamientos privados.

1. Cierres de Calles: Solicitud para cierre de calles está disponible en internet. Negocios pueden solicitar conjuntamente o a través de la Cámara de Comercio local. Las calles Division, Broadway, y otras han iniciado este programa. Las calles permanecen cerradas solamente de viernes a domingo de cada semana. [Haga click aquí para visitar el sitio de internet.](#)
2. Banqueta Temporal: Esto significa colocar una barrera de tráfico para incrementar el ancho de la banqueta hacia la calle y permitir más espacio para circular.



Diseños Posibles para Cierre de Calles

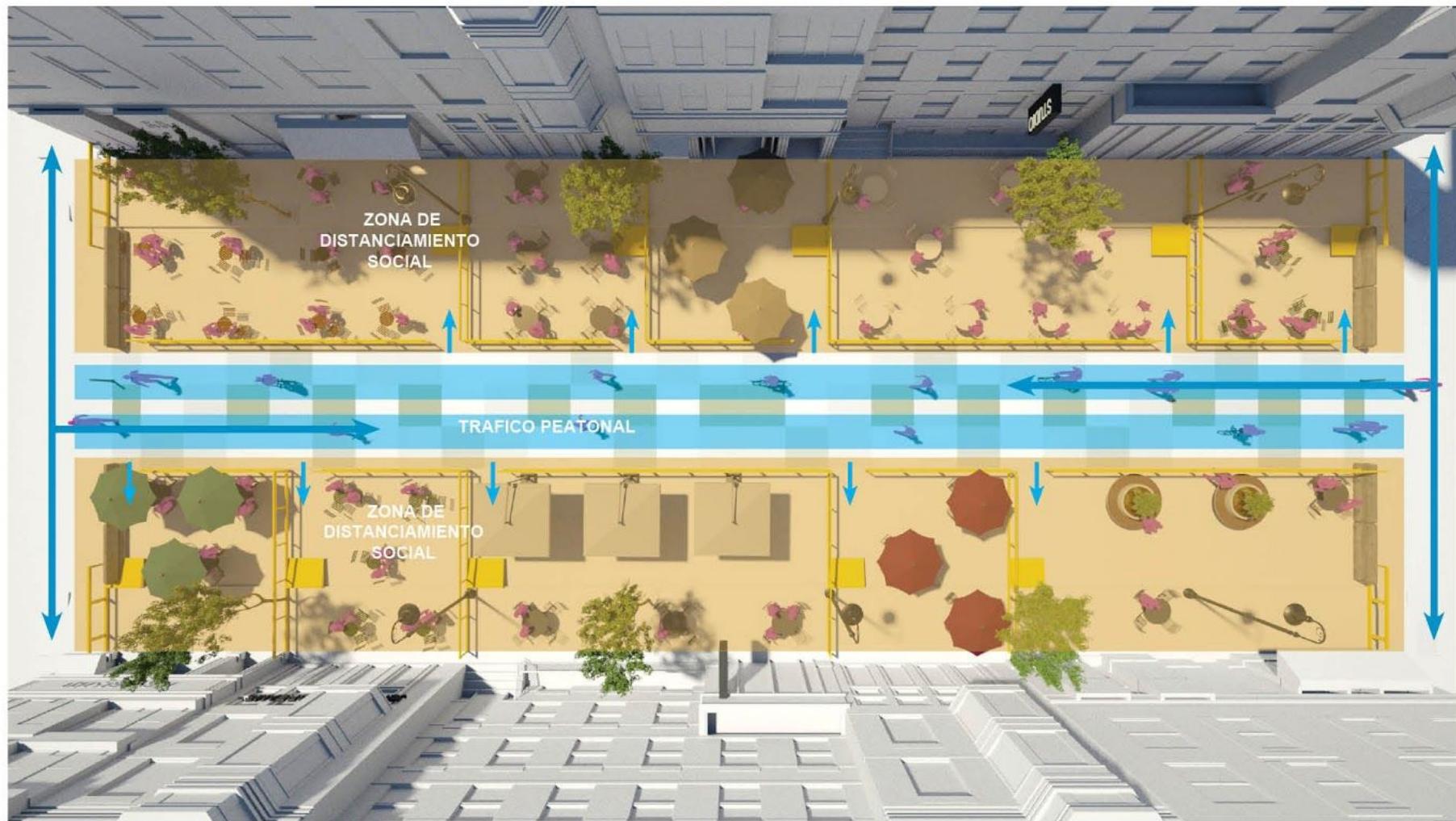


*Revisar otras regulaciones locales para requerimientos de acceso

Sam Schwartz



Diseños Posibles para Cierre de Calles



Diseños Posibles para Cierre de Calles

ASIENTOS PARA RESTAURANTES

EXTENSIONES DE COMERCIO

CAFE CASUAL

MERCADO AL AIRE LIBRE

VEHICULO DE COMIDA



ESPACIO DE TRABAJO

COMEDORES

YOGA - ÁREAS DE EJERCICIO

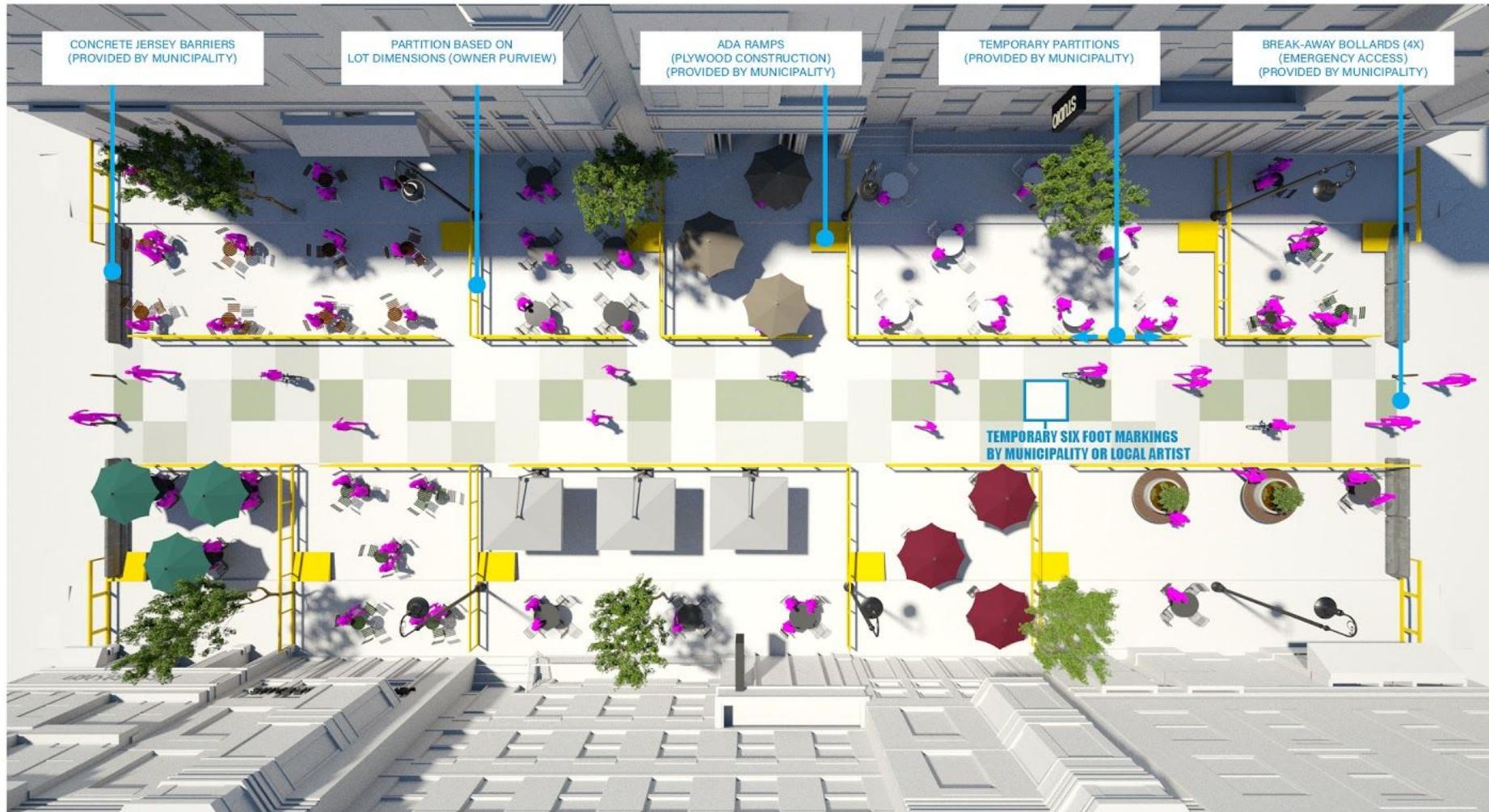
PELUQUERO

ÁREAS PARA PERROS

ZONAS DE OPORTUNIDAD: DISTANCIAMIENTO



Diseños Posibles para Cierre de Calles



*MUNICIPALITY TO PROVIDE: 8X JERSEY BARRIERS, 4-10 PLYWOOD ADA RAMPS, 2-4 BREAK-AWAY BOLLARDS, 100-300 FEET PARADE FENCING

ADAPTED STREET USE: TECHNICAL

RE-PURPOSED STREETS: A RESPONSE TO COVID-19

Diseños Posibles para Cierre de Calles



REIMAGINANDO INFRAESTRUCTURA EXISTENTE

5 REDISEÑO DE CALLES: REPUESTA A COVID -19

RATIO



ILLINOIS
RESTAURANT
ASSOCIATION

CITY
OPEN
WORK-
SHOP

Diseños Posibles para Cierre de Calles

