



# Minneapolis Adelante

Guía de reapertura para Restaurantes y Bares a  
partir del 1 de junio 2020

May 26, 2020

## Minneapolis Adelante, Objetivos

Uno de los componentes de esta iniciativa es reconstruir la economía y hacer que Minneapolis sea una ciudad más equitativa, inclusiva, resiliente e innovadora. Los objetivos iniciales son:

1. Desarrollar un conjunto de acciones para responder a las órdenes del Gobernador, incluyendo la apertura segura de negocios dentro de nuestra ciudad;
2. Esforzarse por volver a la actividad y los niveles financieros de diciembre de 2019 en un plazo de dos años;
3. Adaptar e implementar soluciones orientadas al futuro para crear un Minneapolis más inclusivo, equitativo y resiliente.

## Contenido

Introducción .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Objetivos de Minneapolis Adelante .....	2
Servicio Dentro de los Establecimientos .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Guía para Servicio Fuera de los Establecimientos el 1 de junio.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Compromiso Minneapolis Adelante .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Inspección y Cumplimiento de Salud.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Espectaciones Durante la Etapa de Servicio Dentro de los Establecimientos .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Plan de Preparación COVID-19 .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Guía del Plan .....	6
Exámenes de Salud. ....	6
Cubre Bocas .....	7
Limpieza y Desinsectación .....	7
Espacio y Capacidad.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Requisitos Físicos .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Sugerencias de reapertura para los establecimientos.....	8
Publicación del Plan, Entrenamiento y Cumplimiento .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Expansiones Exteriores.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Consideraciones para Extensiones Exteriores .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Habitabilidad.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Transparencia con la Comunidad .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Costo de Licencias.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Tipos de Expansiones, Solicitudes, Proceso y Costo .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Permiso Temporal para Expansiones.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Expansiones para Cafés .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Uso de aceras para Cafés durante la Pandemia. ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Activación de Espacios en Parques y Centros Recreacionales.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Derecho de Uso y Activación de Espacios y Lotes de la Ciudad.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Revisión and Aprobamiento.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

Revisión de Solicitudes .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Cargos de Alcantarillado (SAC) .....	12
Cumplimiento .....	12
Regulaciones de Emergencia .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>

## Servicio para comer dentro de los establecimientos

La Ciudad de Minneapolis ha evaluado las guías de reapertura de más de 20 estados que han autorizado reabrir los restaurantes con capacidad limitada para comer en el lugar. Fuimos anfitriones de una serie de mesas redondas con los dueños de restaurantes, otros líderes de las empresas, líderes sindicales y organizaciones que tienen su base en la comunidad, para poder recopilar ideas y comentarios para trazar el rumbo para la reapertura segura y con éxito. Entre los temas centrales que emergieron incluyen:

- Un mensaje unificado estableciendo las expectativas de cumplimiento para apoyar la apertura segura para clientes, trabajadores y dueños.
- Fijar el distanciamiento físico de por lo menos seis pies obligatorios de separación en la modificación de las operaciones de funcionamiento de los negocios.
- Poner como prioridad la salud de las personas especialmente de aquellos que trabajan dentro del negocio.
- Establecer y seguir los métodos apropiados de limpieza y desinfección y proporcionar los entrenamientos y apoyo apropiados para mantener los negocios limpios.
- Establecer guías para el uso y ayuda para la adquisición de cubrebocas y suministros de higiene.
- Flexibilidad en las regulaciones municipales relacionadas con la expansión del negocio al aire libre y otros procesos de apoyo de los planes de modificación de las operaciones y funcionamiento y
- Proporcionar guías y lineamientos para los negocios que están comenzando después de haber estado cerrados.

[Guías para la apertura de servicio de comida al aire libre a partir del 1ero. de junio.](#) En base a la actualización de la Declaración Minnesota Mantente Seguro de fecha 20 de mayo, los servicios de comida en el lugar permanecen cerrados para los restaurantes y bares. Estos negocios podrán abrir lo más pronto a partir del 1ero. de junio para proporcionar servicio para sentarse a comer al aire libre, media vez cumplan con las siguientes directrices:

- Tener un Plan de Preparación por COVID-19 que reúne los siguientes requisitos estatales:
- Servicio de comida solamente al aire libre, es más seguro que comer adentro.
- Seis (6) pies de separación física entre cada mesa.
- No más de un total de 50 clientes (comensales) para servicio de restaurante al aire libre.
- Límite de cuatro (4) personas en cada grupo o seis (6) personas en familia.
- Es obligatorio hacer reservación.
- Todos los trabajadores están obligados a usar cubrebocas.
- Los clientes tienen la obligación de tener cubrebocas puestas mientras están en el establecimiento. Hay una guía práctica sobre cuándo poner y quitarse el cubrebocas.

**Inspecciones de salubridad pública y cumplimiento** El Departamento de Salud Pública de la Ciudad de Minneapolis comenzará a hacer rutinas de inspección el 1ero. de junio y responderá a las quejas. Seguir estas guías reducirá la cantidad de recursos necesarios para activar de la fase de servicio al aire libre a la fase de servicio para comer dentro del establecimiento, incrementando con facilidad la apertura y funcionamiento para los operadores de los restaurantes. La Ciudad de Minneapolis, junto con los propietarios de los negocios y los trabajadores, esperan la planificación y entrenamientos proactivos de cada plan de Preparación Individual por el COVID-19. La Ciudad de Minneapolis seguirá el modelo de cumplimiento conjunto, permitiendo que todos aquellos que trabajan en el establecimiento identifiquen prácticas inseguras y se las hagan saber a los administradores del negocio o que presenten las quejas ante la Ciudad de Minneapolis.

## Etapa de espera para poder comer dentro de establecimientos

El servicio de comida dentro de los establecimientos todavía no está permitido en Minnesota, únicamente está permitido el servicio restringido para comer al aire libre comenzando el 1ero. de junio. Cuando ya sea permitido el servicio para comer dentro de los establecimientos en Minneapolis, será probable que se haga en fases bajo las directrices estatales y municipales. La apertura en fases establecerá la apertura segura para el funcionamiento de los negocios centrada en la salud pública y seguridad para los clientes, trabajadores y dueños.

La Asociación Consultora en Asuntos de Alimentos y Medicamentos por sus siglas en inglés AFDO, [Association of Food and Drug Officials \(AFDO\)](#), proporciona guías sobre las fases de apertura de los negocios de alimentos y de aquellos negocios que requieren contacto interpersonal. La apertura en fases requerirá la recomposición de los planos del lugar para crear espacio entre las mesas y las áreas para sentarse y restringir la capacidad de servicio a una porción del servicio completo, aumentándola gradualmente a la vez que la pandemia disminuye. La Asociación Nacional de Restaurantes ([National Restaurant Association](#)) apoya este mensaje y lo suplementa con formas para que estos negocios puedan preparar sus espacios, higienizar, desinfectar y asegurar que es un ambiente de trabajo seguro para sus empleados.

## Plan de Preparación COVID-19

### Plan de orientación

Los bares y restaurantes de Minneapolis pueden abrir su servicio al aire libre con restricciones el 1ero. de junio. Estas restricciones incluyen la creación de un Plan Individual de Preparación e Implementación por el COVID-19 para cada negocio. Su plan necesita incorporar los comentarios de su personal y el personal necesita estar entrenado correctamente sobre el plan.

El Departamento de Trabajo e Industria de Minnesota (The Minnesota Department of Labor and Industry) ha desarrollado un modelo con instrucciones y orientación: [template with instructions](#) and [guidance](#).

Esta orientación pone énfasis en los puntos que deben estar incluidos en el Plan de Preparación e incluye recursos tales como materiales educativos y señalización (letreros).

**Monitoreo de Salud.** Monitorear a los empleados cuando llegan o crear un registro con el reporte de salud que den sus empleados. Usted puede considerar si monitorea también la salud de sus clientes.

### *Sugerencias sobre el monitoreo de salud*

- Vea las guías de la Oficina de Control y Prevención de las Enfermedades, CDC por sus siglas en inglés: [CDC guidance](#) sobre el monitoreo de la salud de los empleados por el COVID-19.
- Elabore una hoja de registro: [Spreadsheet/log](#) para tomar los datos para registrar la información obligatoria que es necesaria.

- Monitoree verbalmente a los clientes cuando llegan o por medio de la comunicación por texto o por correo electrónico el día de la reservación.
- Utilice y cuelgue “el compromiso de la ciudad de los lagos” (el contenido del compromiso está pendiente) para fijar las expectativas que se tienen de los clientes y recuérdelos sus obligaciones de cooperación para comer seguramente.

## Cubre bocas.

### ¿Qué es obligatorio?

- Los residentes y visitantes de la ciudad necesitan seguir los protocolos de la Proclamación de la Regulación de Emergencia del alcalde municipal sobre el uso de cubrebocas: ([Emergency Regulation 2020-12 on the use of masks.](#))
- Todos los empleados necesitan usar cubrebocas.
- Todos los visitantes que no estén comiendo o bebiendo necesitan usar cubrebocas.
- Revisar la regulación para saber quién está exento de usar cubrebocas en público.

### Sugerencias para incrementar el uso de cubrebocas

- Ofrezcales a los clientes la venta de cubrebocas.
- Cuelgue o ponga la señal con el logotipo de la Ciudad de Minneapolis para quejas de la clientela.
- Aumente la frecuencia de los descansos para sus empleados, especialmente para aquellos que trabajan en espacios calientes.

**Limpieza, higiene y desinsectación.** Su plan de preparación por el COVID necesita incluir procedimientos de higiene y desinfección. Asegúrese que sus empleados están entrenados y tienen conocimiento de la actualización de esos procedimientos y sobre el uso de cubrebocas de tela y los suministros de higiene.

### Sugerencias para crear sus procedimientos

- Evalúe la guía de decisiones de la CDD: [CDC decision guide](#) para una orientación rápida sobre cómo limpiar los diferentes tipos de superficies.
- Revise las instrucciones detalladas de la CDC: [CDC detailed instructions](#) sobre qué y cómo limpiar, higienizar y desinfectar completamente las instalaciones de su negocio. Use la lista de desinfectantes aprobados por la Agencia Federal de Protección del Medio Ambiente, EPA por sus siglas en inglés: [EPA approved list of disinfectants](#) para asegurar que usted cuenta con los químicos correctos.
- Identifique las superficies que se tocan con bastante frecuencia, estas se le pueden pasar por alto, pues son las que necesitan desinfectarse con más frecuencia. Algunas superficies de estas pueden ser las manijas (perillas) de las puertas que dan hacia los clientes y las partes y el equipo de las puertas, teléfonos, plumas (lapiceros), los artículos donde se pone la cuenta por el consumo, los sistemas de pago con pantalla (POS systems), azafates (charolas) estaciones de bebidas, utensilios, equipo que se comparte y las superficies de los baños, etc.

### Sugerencias para disminuir el toque de las superficies

- Proporcione las cantidades de condimentos por porciones en recipientes (ramekin) o en paquetes. Si usted utiliza condimentos de uso múltiple, asegúrese que los desinfectan correctamente entre cada uso.
- No ponga la mesa con anticipación, llévele a la mesa a los clientes los utensilios, servilletas, el menú, así como los condimentos y los otros objetos.
- Use el menú individual, tableros con el menú o el menú en la red electrónica, como sistema alternativo al menú reutilizable. Si usted usa el tipo de menú que es reutilizable, asegúrese que usa materiales que no son porosos y que se desinfecten entre cada uso.
- Expandir el uso de guantes cuando se manipulan los contenedores de comida para llevar, utensilios y platos.
- Haga que los clientes empaquen los restos de su comida que se llevan. Si el empleado es quien empaqua los restos de comida para llevar, asegúrese que sigue los procedimientos apropiados de higiene y el uso de guantes.

- Proporcione desinfectante para las manos en áreas con mucho tráfico, tales como el podio de la persona encargada de ir a sentar a los clientes, en los pasillos y baño.
- Instale abre puertas en el baño sin manijas (perillas) y proporcione un basurero cerca de la puerta del baño para promover el uso de toallas de papel para abrir la puerta.

### Espacio y Cupo

- Se permite que se sienten al aire libre si las mesas están por lo menos seis (6) pies aparte y no hay más de cincuenta (50) clientes.
- El tamaño del grupo por mesa está limitado a cuatro (4) personas o a seis (6) personas si se trata de una familia de un solo hogar.
- En la barra no se permiten más de dos personas juntas. Debe haber un espacio de por lo menos seis (6) pies entre los grupos.
- Es obligatorio tener reservación.

### Sugerencias para hacer que estas recomendaciones funcionen

- Entrenamiento mixto para los empleados con diferentes tareas en caso de que tengan que ayudar en otras estaciones.
- Dedique personal específico para que limpie y desocupe las mesas.
- Haga los arreglos para que durante las tareas de trabajo se disminuyan las interacciones entre los miembros del personal y en las secciones de clientes.
- Alterne las horas en que principian los turnos.
- Identifique las tareas que pueden completarse cuando el negocio está cerrado o fuera de las horas pico.
- Proporcione una barrera física, como plexiglás en el área de las cajas de registro.
- Identifique formas de prevenir que los empleados se agrupen. Por ejemplo, comuníqueles la información antes de comenzar el turno por texto o por correo electrónico.

### Ideas para tener más ventas con menos mesas

- Promueva el postre para llevar.
- Haga que los clientes ordenen con anticipación la comida u ofrezca el menú con platillos específicos a cierto precio (fixed menu), especialmente si son alimentos con cocción por más tiempo.
- Consolide las opciones del menú.
- Ofrezca opciones de pago anticipado o de pago sin contacto.
- Considere poner límite de tiempo para la mesa o el uso del reloj de arena.
- Explore las opciones de tecnología para ordenar y pagar con anticipación.

### Instalaciones Físicas

#### Sugerencias para preparar correctamente las instalaciones para la reapertura

- Plomería
  - Deje correr el agua caliente y fría por unos cinco minutos en cada chorro para que salga el agua que puede estar contaminada con bacteria nociva o con contaminantes.
  - Verifique que el sistema de plomería se encuentra en buen estado de funcionamiento.
- Manejo de plagas
  - Asegúrese que la comida no ha sido contaminada con plagas.
  - Busque rastros de plagas y maneje eso como corresponde.
- Deseche la comida que está vencida
  - Busque señales de moho u otras señales de deterioro.
  - Examine los alimentos congelados con señales de derretimiento.
- Verifique que todos los servicios públicos están funcionando correctamente (luz, agua, electricidad, gas).
- Asegúrese que todas las unidades de dispensa de desinfectante y las máquinas de lavavajillas están funcionando correctamente.



- Evalúe las guías del estado de Minnesota: [State of Minnesota guidance](#) sobre el prendido y funcionamiento de los sistemas HVAC (calefacción, ventilación y aire acondicionado) para asegurar la circulación apropiada de aire.

## Entrenamiento, Cumplimiento y Publicación del plan

Los negocios deben proporcionarles a sus trabajadores su Plan de Preparación por el COVID-19, por escrito y debe estar colocado en cada uno de los lugares de trabajo donde pueda estar listo para ser revisado por todos los trabajadores. En los lugares donde no se pueda colocar físicamente porque no es práctico, el plan se puede mandar electrónicamente asumiendo que sea recibido por todos los trabajadores y permanezca disponible para que lo revisen.

Los negocios deben asegurarse de que se les proporciona el entrenamiento a los trabajadores sobre el contenido del Plan de Preparación por el COVID-19 y sobre los procedimientos obligatorios, para que todos los trabajadores lo entiendan y pueda tomar las precauciones necesarias para protegerse a sí mismos y sus compañeros de trabajo. Este entrenamiento debe ser fácil de entender y debe estar disponible en el idioma apropiado y al nivel de alfabetismo de todos los trabajadores. Los negocios también deben tomar los pasos necesarios para supervisar a los trabajadores y asegurar que lo entienden y se adhieren a las precauciones necesarias para prevenir la transmisión de COVID-19. La documentación demostrando el cumplimiento de este requisito de entrenamiento debe ser mantenida y estar disponible para las autoridades reguladoras y los agentes de seguridad de salud pública incluyendo a los supervisores del Departamento del Trabajo e Industria, cuando este sea solicitado.

Los empleados y administradores del negocio deben trabajar conjuntamente para cumplir con el plan, para implementar todos los protocolos, normas y procedimientos para crear un ambiente en el lugar de trabajo sano y seguro.

## Expansión del servicio al aire libre

Para compensar las limitaciones anticipadas del servicio para comer dentro de los negocios, la Ciudad de Minneapolis tiene un menú de opciones que permitirá que los restaurantes utilicen los espacios al aire libre para su beneficio mientras se preserva la salud pública. La Ciudad de Minneapolis ha perdonado el pago de las tasas de expansión y ha hecho más eficiente el proceso de permisos para permitir que esas expansiones avancen sin retraso una vez presentadas las solicitudes. Los negocios u organizaciones asociadas pueden solicitar ante la Ciudad de Minneapolis el uso de calles y otros espacios públicos para este objetivo. Los planes de expansión deben tomar en cuenta y llenar los requisitos ADA (Ley de protección de los estadounidenses con discapacidades) y trabajar conjuntamente con la Ciudad de Minneapolis sobre el impacto en el tránsito y las ciclovías por los planes del uso de las calles.

## Consideraciones Sobre la Expansión del Servicio al Aire Libre

**Habitabilidad.** Los vecinos apoyan y quieren que los negocios regresen a funcionar. Tomando eso en cuenta hay un límite de tolerabilidad que hay que considerar: hay familias, adultos trabajando remotamente desde sus casas, y la expansión agrega ruido y congestión, esos son factores que deben de tomarse en cuenta cuando los negocios regresen a funcionar. La extensión temporal de los planes de expansión del servicio al aire libre tendrá un límite de horas de operación los cuales se alinean en la Ordenanza Municipal. De domingo a jueves hasta las 10:00 p.m. y viernes y sábados hasta las 11:00 p.m.

**Transparencia Comunitaria.** Con la expansión temporal de las instalaciones, los solicitantes tienen la obligación de notificárselo a las asociaciones de los barrios, a las asociaciones de empresas y al Concejal Municipal que represente el área. Dada la condensación del período de tiempo que hay, necesitamos asegurar que las voces del público tengan la oportunidad de expresarse, sin que se sean silenciadas. Como parte de la aplicación, los

negocios deben proporcionar un aviso al público de cinco días sobre su intención de expandir su servicio al aire libre antes de hacerlo. Si la Ciudad de Minneapolis recibiera una cantidad predefinida de comentarios oponiéndose a la expansión, entonces los negocios necesitarán identificar otra manera para expandir sus operaciones.

**Tasas municipales para licencias.** La Ciudad de Minneapolis perdonará las tasas de los permisos de expansión de los cafés en la calle y cafés en las banquetas/aceras (o también llamados cafés de terraza) y extenderá temporalmente las tasas municipales de las licencias de expansión. El pago de las tasas es una preocupación en crecimiento entre los negocios. La Ciudad de Minneapolis absorberá los gastos que se incurran por el trabajo adicional para procesar la expansión bajo las tasas de licencias actuales, ya que no han podido usar esas licencias por el estado de emergencia local y porque también han sido impactados adversamente.

## Tipos de Expansión al Aire Libre, Proceso de Aplicación y Costos

**Permiso de expansión temporal de las instalaciones.** El permiso de expansión temporal de las instalaciones permitirá que los operadores de restaurantes expandan su licencia de servicio al aire libre al estacionamiento (parqueadero) adyacente, a espacios para estacionarse y a espacios verdes disponibles.

Los negocios pueden descargar la aplicación para expansión temporal de las instalaciones en la página en la red electrónica de las licencias para negocios: [Business Licensing](#) en el portal de la Ciudad de Minneapolis de Minneapolis en el sitio: [www.minneapolis.gov/licensing](http://www.minneapolis.gov/licensing). Al presentar la solicitud completa incluyendo todos los materiales que son requisito, el negocio recibirá la Aprobación Condicional. Con dicha aprobación condicional, al negocio se le permitirá avanzar con la expansión temporal planificada sin retraso alguno. El personal de la Ciudad de Minneapolis revisará los materiales de la aplicación y puede que antes de certificar la aprobación, se comunique con el negocio para actualizar el contenido, para clarificar el plan de funcionamiento o para recomendar ajustes a la propuesta. Anticipamos que el proceso de aprobación tomará cinco (5) días a partir de haberla recibido.

Para los negocios que estén interesados en agregar una carpa o pabellón para cubrir el espacio al aire libre pueden hacerlo sin necesidad de tener un permiso adicional media vez:

1. La estructura de la carpa o pabellón debe de estar compuesta de un marco rígido sin presión para apoyar una membrana con tensión que sirve de protección contra el clima y que no esté sostenido por el contenido que protege.
2. La carpa o pabellón debe de tener un tamaño menor de 400 pies cuadrados.

Si el tamaño del toldo es de más de 400 pies cuadrados será obligatorio tener permiso: [Tent/Membrane Structure Permit](#).

### Aplicación y gastos

Para aplicar para la expansión temporal de las instalaciones, el solicitante debe presentar lo siguiente junto con la aplicación completa de expansión temporal de las instalaciones:

- El Plan de Preparación por el COVID-19.
- Plan del sitio mostrando el área de interés tomando en cuenta el distanciamiento social.
- El certificado actualizado del Seguro de Responsabilidad para servir licor, incluso para el espacio de expansión.
- Prueba de que se le notificó la propuesta de expansión a la respectiva asociación del vecindario, a la asociación de negocios y al concejal de la Ciudad del área, indicando claramente el tipo de expansión y a donde dirigir las quejas.
- Arreglo de pagos de los gastos del permiso de expansión temporal de las instalaciones.

Una vez que la aplicación ha sido recibida el inspector procederá a:

1. Revisar los materiales de la aplicación para verificar que están completos y correctos y que la tasa correspondiente ha sido aplicada.
2. Verificar que los permisos que son requisito han sido obtenidos y llevar a cabo la inspección(es) según sea necesario.
3. Llenar el área del inspector en la aplicación para la expansión temporal.
4. El permiso será concedido por el director, requiriendo la firma del agente encargado de licencias.
5. Al ser firmado, le presenta la solicitud completa y firmada al representante de licencias de servicio de licor al cliente para actualizar la base de datos de la División de Cumplimiento de las Regulaciones sobre Alcohol y Apuestas (AGED, por sus siglas en inglés).
6. Proporcionarle al solicitante el certificado de licencia y una copia de la aplicación, por correo electrónico.

La tarifa del permiso para el año 2020 para la expansión temporal de las instalaciones es de \$170. Esta tarifa se perdona durante la regulación de emergencia.

**Expansión de los cafés en las aceras/banquetas (cafés de terraza).** Les permitirá expandirse a los negocios que ya tienen servicio en las aceras/banquetas, siempre que cumplan con criterios específicos tales como asegurar que continúan obedecen los requisitos de la ADA, que permanecen en efecto en las aceras para los peatones, con aprobación por escrito del dueño de la propiedad y con el permiso de los negocios adyacentes si se expande hace el frente de otra tienda. Este permiso les permite a los negocios que ya tienen permiso para operar cafés en las aceras, expandir esos espacios a lo largo de la acera a espacios adyacentes que no están ocupados. La intención de este esfuerzo es ampliar el área y permitirles a los negocios mantener la misma cantidad de clientes que tenían en el espacio que originalmente les fue aprobado.

#### *Aplicación y gastos*

El contenido de la aplicación para los cafés en las aceras o banquetas, es consistente con el del permiso de expansión temporal de las instalaciones.

Una vez que se ha recibido la aplicación, el inspector procederá a:

1. Revisar los materiales de la aplicación para verificar que están completos y correctos y que la tasa correspondiente ha sido aplicada.
2. Enviar una copia del plan del café de terraza a la Oficina de Obras Públicas – División de Ingeniería de Tránsito.
3. La Inspección de la Oficina de Obras Públicas: Examina el plan y puede inspeccionar el sitio para verificar el cumplimiento de las normas actuales. Envía el plan a la oficina de Licencias con la aprobación o denegación de la Oficina de Obras Públicas. Los planes aprobados serán firmados por a Oficina de Obras Públicas constando en los mismos la fecha de su aprobación. Verificar que los permisos obligatorios han sido obtenidos y llevar a cabo la(s) inspección(es) según sea necesario.
4. Llenar el área del inspector en la aplicación para expansión temporal.
5. Al ser firmado, presentar la solicitud completa y firmada ante el representante de licencias de servicio de licor al cliente para actualizar la base de datos de la División de Cumplimiento de las Regulaciones sobre Alcohol y Apuestas (AGED, por sus siglas en inglés).
6. Proporcionarle al solicitante el certificado de licencia y una copia de la aplicación, por correo electrónico.

La tasa para la expansión temporal para el año 2020 es de \$170 por un evento de dos días. Esta tasa municipal se perdona durante la regulación de emergencia.

**Uso de los cafés en la acera (café de terraza) durante la Emergencia por la Pandemia.** El uso de los cafés en acera/banqueta durante la emergencia por la pandemia les permite a los negocios convertir los espacios de estacionarse, carriles de tránsito, o el cierre completo de calles para convertirlos en áreas para que los clientes (comensales) se sienten a comer. Los dueños de los negocios, grupos de negocios, asociaciones de negocios

vecindarios o grupos de asociaciones necesitan solicitar el uso de la calle por medio de la aplicación para la expansión temporal de las instalaciones. Los negocios estarán obligados a cubrir los gastos provenientes del diseño y preparación del espacio para asegurar la seguridad de los trabajadores y de los clientes. La Ciudad de Minneapolis revisará la estructura de la tasa municipal para tapan los parquímetros y la utilización de carriles de tránsito.

La tasa para la licencia para el año 2020 para cafés en la acera (Sidewalk Café) depende del número de asientos.

- 30 asientos o menos: \$365.00
- 31 asientos o más: \$530.00

Esta tasa municipal se perdona durante la regulación de emergencia.

**Activación de Espacios en Parques y Centros Recreacionales (MPRB).** La Ciudad de Minneapolis está trabajando con la Junta de Recreación y Parques de Minneapolis, (MPRB por sus siglas en inglés) para identificar parques y otros sitios con oportunidad para locales de concesiones en el lugar o cerca de los restaurantes de los vecindarios que no tienen la oportunidad de tener patios en el techo, que no tienen patio el lugar o que no pueden tener una ampliación al aire libre, ni cafés de terraza u opciones de cafés en las calles. Los negocios cerca de los parques de o de tierras de la MPRB, que tienen interés de explorar la posibilidad concesiones en el lugar deben llamar a la Oficina de Licencias y Servicios al Consumidor.

**Derecho de Uso y Activación de Lotes y Áreas Verdes de la Ciudad.** A través de la ciudad hay espacios verdes y bulevares adyacentes a los restaurantes de los vecindarios que pueden aprovecharse para sentarse sin causar disrupción al tránsito de peatones o ciclistas. Aunque la Ciudad de Minneapolis ha identificado esta oportunidad, no ha decidido un proceso de permisos para este tipo de uso. Los negocios que tengan interés en explorar este tipo de uso deben llamar a la Oficina de Licencias y Servicios al Consumidor.

## Revisión y Aprobamiento

Con más de 1,125 establecimientos autorizados para vender comida y alimentos en Minneapolis, el personal anticipa un aumento de solicitudes de permisos de expansión temporales. La ciudad ha expandido el número de personal para revisar y procesar las solicitudes. Antes de que los inspectores aprueben las solicitudes, los Supervisores de Distrito revisaran las solicitudes con cada inspector para asegurarse de que hay consistencia de acuerdo con los lineamientos establecidos. La Ciudad ha establecido un proceso para confirmar que las solicitudes que no son aprobadas han recibido un trato justo y equitativo.

**Cargos de alcantarillado (Sewer Availability Charge, SAC por sus siglas en inglés).** La Ciudad de Minneapolis no requerirá pagos por la determinación de la disponibilidad de alcantarillado como parte de la expansión de las instalaciones bajo las presentes condiciones de emergencia. Para operar, los negocios que todavía no tienen permitido funcionar al aire libre, necesitarán aplicar por una expansión temporal de las instalaciones. Bajo circunstancias normales el Consejo Metropolitano de Servicios del Entorno Ambiental (Metropolitan Council Environmental Services, MCES por sus siglas en inglés) que es la agencia estatal que administra el programa SAC, requiere que se emita una decisión en cualquier momento en que hubiere una modificación al uso del sistema metropolitano de tratamiento de aguas residuales y alcantarillado. Estas no son circunstancias normales, entonces lo que la Ciudad de Minneapolis hará es mantener los expedientes de las expansiones temporales al aire libre y una vez que regresen a operar sin restricciones, la Ciudad de Minneapolis trabajará con los negocios para evaluar la porción de expansión temporal que continuará y en ese entonces la determinación SAC será obligatoria.

**Cumplimiento.** En base a los datos recopilados del plan de cierre de emergencia, anticipamos que habrá pocas empresas que violen su plan de operaciones. Cuando recibamos quejas a través del 311, los inspectores se activarán para inspeccionar y hacer un seguimiento con los operadores para garantizar el cumplimiento del Plan de preparación COVID-19, del sitio, las horas de operación y la expansión prevista sean consistentes con lo que se proporcionó en el paquete de solicitud.

A menos que esté explícitamente autorizado, la Ciudad restringe las horas de expansión al aire libre a:

De domingo a jueves de 8 a.m. a 10 p.m., y

Viernes y sábado de 8 a.m. a 11 p.m.

Hay discusiones para que los Agentes de Control de Tráfico apoyen durante las tardes y después de las horas normales.

Los tipos de reclamo típicos que se anticipan son las empresas que operan en un espacio al aire libre fuera de las horas identificadas, que operan fuera de los parámetros comunicados al vecindario y las asociaciones comerciales, y que no se adhieren visiblemente a un plan de preparación COVID-19.

*Con respecto a las preocupaciones de COVID-19 relacionadas con la protección de los trabajadores, los derechos de los trabajadores y la seguridad operativa, el Departamento de Trabajo e Industria de Minnesota (MN DLI) sirve como punto de entrada para la clasificación y el seguimiento de estas preocupaciones.*

## Regulaciones de Emergencia

La Ciudad ha establecido regulaciones de emergencia para permitir que las empresas expandan su premisa. Éstas incluyen:

1. Una regulación de emergencia que eleva temporalmente el número mínimo de espacios de estacionamiento necesarios para el tamaño de la parcela. Tendremos que asegurarnos de que la accesibilidad para discapacitados no se vea interrumpida en el proceso,
2. Una regulación de emergencia que permita la expansión temporal de las instalaciones por el resto de la temporada al aire libre con fechas objetivo de finales de octubre a principios de noviembre y que perdone el costo del permiso que actualmente es de \$ 170 por 2 días,
3. Una regulación de emergencia que permita la expansión del café en la acera siempre que cada acera cumpla con el cumplimiento de ADA, y
4. Una regulación de emergencia requiere el uso de una máscara facial de tela o una cubierta facial en lugares interiores de alojamientos públicos, incluidas tiendas minoristas, hoteles, edificios gubernamentales y establecimientos de servicios, así como instituciones educativas, instalaciones recreativas y centros de servicios.

Una vez que se termine el estado de emergencia local, todas las regulaciones de emergencia expiran. Para permitir a los restaurantes el uso continuo de los espacios al aire libre, puede ser necesaria una ordenanza provisional que extienda la expansión temporal al aire libre con una fecha aún por determinar.