



Esta nueva etapa del Plan Integral y Gradual de Puesta en Marcha de la Ciudad apunta a la reapertura de los locales gastronómicos que podrán ofrecer su servicio en el espacio público con mesas, barra y sillas en la vereda siguiendo una guía de uso.

Las intervenciones que se vienen en la Ciudad están focalizadas en que los vecinos puedan circular por sus barrios y realizar actividades lo más cerca posible de sus hogares, tal cual lo hicimos con las Ferias de la Ciudad, y los Centros comerciales y barriales a cielo abierto. Decks en calles, áreas flexibles, mesas de bares en calzadas y espacios verdes son las opciones más estudiadas por planificadores urbanos de todo el mundo para adaptar nuestras ciudades a esta nueva conquista del espacio público.

Ampliaciones gastronómicas

Expansión sobre vereda frente al local gastronómico

Permite disponer de mesas y barras en una franja de vereda del mismo ancho del frente del local.

Importante: los locales gastronómicos podrán exceder los límites del área de expansión hacia los laterales del local. En este caso la superficie a autorizar no puede extenderse más allá de un cincuenta por ciento (50%) de la superficie propia del área gastronómica habilitada. Se debe contar siempre con autorización del propietario lindero.

Expansión sobre calzada frente al local gastronómico

Permite disponer mesas en una franja de calzada del mismo ancho del frente del local.

Expansiones en plazoletas y explanadas secas

Permite disponer mesas en espacios abiertos próximos al local.

Expansión en bulevares

Permite ocupar con mesas espacios en bulevares que tengan relación con el frente del local.

Importante: las expansiones nunca deben invadir áreas verdes ni traspasar rejas u otros elementos divisorios ya existentes en el lugar.

Expansiones en veredas de plazas y parques

Permite ocupar con mesas espacios en franjas que tengan relación con el frente del local en veredas de plazas y parques.

Importante: las expansiones nunca deben invadir áreas parqueadas ni traspasar rejas u otros elementos divisorios ya existentes en el lugar.

La ampliación de los locales gastronómicos es una parte fundamental del plan de readaptación del espacio público. En los locales gastronómicos a los servicios de “delivery” y “para llevar” se suman las mesas al aire libre con atención, respetando siempre las medidas de higiene y las distancias mínimas 1,5 metros entre personas y 2 metros entre mesas, con un máximo de 4 personas por mesa.