

Superficie di somministrazione

In sede di rilascio dell'autorizzazione, la superficie di somministrazione, non è condizione necessaria per l'ottenimento del titolo, ma l'esercizio dell'attività dovrà comunque svolgersi su una superficie utile di servizio non inferiore a mq. 15 e idonea ad assicurare la funzionalità della gestione e la razionalità del servizio da rendere al consumatore e tale da garantire l'agevole movimento del personale addetto e della clientela nonché la coerenza con la denominazione dell'attività scelta ai sensi del precedente articolo.

In aggiunta alle eventuali disposizioni in materia, previste dalle norme tecniche di attuazione del vigente strumento urbanistico e dalle vigenti disposizioni igienico-sanitarie, ed a difesa del principio di servizio, propedeutico all'attivazione di un pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, si dispone che in fase di verifica della sorvegliabilità, e comunque ad ogni modifica della denominazione dell'attività, venga effettuata una valutazione sul limite dimensionale minimo e massimo dell'esercizio dentro il quale dovrà essere esercitata l'attività in ragione del migliore servizio da rendere al consumatore prescrivendo nell'autorizzazione eventuali limitazioni all'esercizio di attività complementari, all'installazione di attrazioni e/o giochi, che possano compromettere la funzionalità di cui al comma precedente.

La superficie dell'esercizio è la superficie di locali o aree utilizzate per lo svolgimento dell'attività di somministrazione e destinate a servizi, uffici, depositi o cantine. Le predette superfici, seppure non utilizzate direttamente per la somministrazione, rientrano tra le superfici sottoposte alla verifica della sorvegliabilità e l'accesso è sempre consentito agli organi di polizia incaricati al controllo.

Si precisa che, in merito alla sorvegliabilità ed in relazione alla misurazione **dell'area destinata alla somministrazione**, di questa non fanno parte i seguenti locali:

- i servizi igienici per il pubblico ed il personale;
- i camerini;
- il guardaroba;
- gli spogliatoi per il personale;
- la cucina compresa la zona lavaggio stoviglie;
- la dispensa;
- il locale preparazione alimenti;
- gli ingressi, i relativi disimpegni e la zona casse;
- i locali filtranti e separanti in genere