

E' possibile lo svolgimento in un medesimo locale, dotato di unica entrata/uscita, di un'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e di un esercizio di vicinato? E come va considerata la superficie utilizzata che complessivamente supera i 150 mq (o 250 mq nei comuni con oltre 10.000 abitanti), soglia dimensionale dell'esercizio di vicinato?

Ai sensi dell'articolo 69, comma 14 della LR 6/2010 "...gli esercizi di somministrazione al pubblico hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti per i quali sono stati autorizzati alla somministrazione..." e quindi normalmente la vendita di molti prodotti che vengono somministrati (gelati, bottiglie di bibite, brioches, caramelle, dolciumi, ecc.) può avvenire senza alcuna procedura autorizzativa (Scia) aggiuntiva rispetto a quella di somministrazione. Può tuttavia verificarsi il caso che un esercizio di somministrazione voglia porre in vendita alcuni prodotti alimentari che non sono oggetto di somministrazione (pasta, pane, conserve, marmellate, ecc.): in questo caso la specifica attività di vendita dovrà essere oggetto di apposita procedura (Scia) integrativa.

E' opportuno inoltre considerare che:

- 1) nel medesimo locale possono coesistere due o più attività, senza necessità di entrata/uscita separate, e senza divisorie particolari;
- 2) ai fini della compatibilità dimensionale del commercio in sede fisso (l'esercizio di vicinato non può superare i 150/250 mq di area di vendita) le superfici delle due attività non vanno sommate in quanto fanno riferimento a due norme legislative diverse. Sulla planimetria dovranno comunque essere indicati gli spazi di massima riservati ad ognuna delle due attività. Va tenuto presente che l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, ai fini autorizzativi, non ha alcun limite dimensionale, che non sia eventualmente quello urbanistico-edilizio;
- 3) ciascuna delle due attività deve rispettare le specifiche disposizioni che attengono al loro svolgimento, sia professionali (titolare o delegato in possesso dei requisiti), sia igienico-sanitarie (servizi igienici, locali di preparazione, ecc.), sia, infine, strutturali (sorvegliabilità, vigili del fuoco, agibilità).