

AREE UTILIZZATE PER LA SOMMINISTRAZIONE NEL PERIODO ESTIVO.

Durante la stagione estiva l'Autorità Comunale può consentire a richiesta dei titolari di ristoranti e bar di collocare tavoli o tavolini all'esterno del locale purché siano garantiti i seguenti requisiti:

- l'area di somministrazione deve essere delimitata mediante fioriere o pannelli in modo che sia interrotto il transito dei passanti,
- di norma le aree di somministrazione dovranno essere realizzate lontano da strade o piazze ad alta intensità di traffico automobilistico, diversamente dovranno essere protette mediante siepi o pannelli di altezza non inferiore a m 1,8,
- l'area dovrà essere pavimentata senza soluzioni di continuità in modo che possano essere facilmente asportati i residui di cibo e altri rifiuti,
- per le somministrazioni estive degli esercizi di tipo Ristorazione classica, Brasserie e annesse a produzioni artigianali (cfr scheda 2/A, 2/B, "2/C) dovrà essere allestita la copertura dell'area mediante strutture anche amovibili in modo che durante il consumo, i cibi ed i tavoli apparecchiati non possano essere lordati dalle deiezioni dei volatili.

Il titolare del pubblico esercizio dovrà dichiarare l'esistenza dei requisiti sopra elencati all'atto della richiesta ai preposti uffici comunali.