

Allegato A

**Regolamento regionale di competenza della Giunta regionale
concernente: "Disciplina delle attività di somministrazione di alimenti
e bevande, in attuazione del Titolo III della L.R. n. 22 del 5 agosto 2021
(Disciplina dell'attività commerciale nella Regione Marche)"**

Indice

Art. 1 (Oggetto)	1
Art. 2 (Indirizzi generali)	1
Art. 3 (Divieto di uso della plastica)	1
Art. 4 (Trasmissione dei dati).....	2
Art. 5 (Tipologia dell'attività).....	2
Art. 6 (Definizioni)	3
Art. 7 (Denominazioni)	3
Art. 8 (Indirizzi per i Comuni)	5
Art. 9 (Riqualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio).....	6
Art. 10 (Localizzazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande)	7
Art. 11 (Caratteristiche dei locali)	7
Art. 12 (Indirizzi ai Comuni per l'utilizzo di suolo pubblico mediante dehors).....	8
Art. 13 (Indirizzi ai Comuni per l'utilizzo di suolo pubblico mediante dehors).....	8
Art. 14 (Requisiti di onorabilità e professionali per l'esercizio dell'attività).....	9
Art. 15 (Disposizioni particolari per l'esercizio dell'attività)	10
Art. 16 (Procedimento per il rilascio del titolo abilitativo).....	11
Art. 17 (Ampliamento o riduzione dell'esercizio).....	12
Art. 18 (Attività accessorie)	12
Art. 19 (Vendita per asporto e a domicilio).....	13
Art. 20 (Attività di somministrazione stagionale).....	14
Art. 21 (Attività di somministrazione temporanea).....	14
Art. 22 (Show cooking all'interno di esercizi in sede fissa o su aree pubbliche)	14
Art. 23 (Home Restaurant)	15
Art. 24 (Orari).....	16
Art. 25 (Piano comunale di valorizzazione).....	16
Art. 26 (Pubblicità dei prezzi).....	16
Art. 27 (Gestione di reparto).....	16
Art. 28 (Subingresso)	17
Art. 29 (Variazioni).....	18
Art. 30 (Decadenza, sospensione e revoca del titolo abilitativo. Inibizione dell'attività)	18
Art. 31 (Cessazione dell'attività)	19
Art. 32 (Modifiche al R.R. 3/2022).....	19
Art. 33 (Modifiche al R.R. 4/2022).....	19
Art. 34 (Modifiche al R.R. 5/2022).....	20
Art. 35 (Disposizioni transitorie e finali).....	20

Art. 1
(Oggetto)

1. Il presente Regolamento dà attuazione alle disposizioni di cui al Titolo III della Legge Regionale n. 22 del 5 agosto 2021 (Disciplina dell'attività commerciale nella Regione Marche) che disciplina la somministrazione di alimenti e bevande.
2. Il Regolamento è aggiornato con le stesse modalità previste per la sua approvazione.

Art. 2
(Indirizzi generali)

1. La programmazione per lo sviluppo del settore della SAB si espleta nel rispetto della vigente normativa europea e statale in materia di semplificazione, libertà di stabilimento, tutela della concorrenza, sussidiarietà, differenziazione, adeguatezza e proporzionalità nel perseguimento delle finalità elencate all'art. 1 della L.R. 22/2021. Per garantire maggiore efficienza nell'espletamento delle loro attività, deve essere favorito l'uso degli strumenti informatici e telematici nei rapporti interni, tra le amministrazioni e tra questi ed i privati.
2. La programmazione si attua nel rispetto della Strategia Regionale di Sviluppo Sostenibile e delle norme previste sulla tutela ambientale, paesaggistica e dell'ambiente urbano incluso l'assetto territoriale in ambito urbano e rurale, la tutela della biodiversità e degli ecosistemi, la conservazione del patrimonio storico ed artistico.
3. Gli obiettivi saranno conseguiti in un'ottica di partenariato con le altre autorità preposte, in conformità alle disposizioni costituzionali.
4. Negli strumenti di attuazione i Comuni/Unioni di Comuni e le Province, ognuno per quanto di loro specifica competenza, non devono prevedere alcuno dei requisiti vietati dalla direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno e introdurre deroghe agli istituti di protezione ambientale uniformi su tutto il territorio nazionale.

Art. 3
(Divieto di uso della plastica)

1. Per l'espletamento della attività di somministrazione di alimenti e bevande è vietato l'utilizzo dei prodotti di plastica oxo-degradabile e dei prodotti di plastica monouso non biodegradabile così come definiti dall'articolo 3 della direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019, nonché dalle norme vigenti in materia, quali posate (forchette, coltelli, cucchiari, bacchette), piatti, bicchieri, tazze, cannuccie, agitatori per bevande, contenitori per alimenti con o senza coperchio.

Art. 4
(Trasmissione dei dati)

1. In un'ottica di collaborazione tra enti ed al fine di consentire la raccolta, l'analisi ed il monitoraggio dei dati relativi agli esercizi di somministrazione, i Comuni si impegnano a trasmettere in formato elettronico i titoli abilitativi ed ogni altro dato utile in loro possesso anche mediante l'uso della piattaforma regionale.
2. I dati trasmessi possono essere utilizzati anche ai fini del controllo sulle dichiarazioni rese ex artt. 46 e 47 D.P.R. 445/2000 dai soggetti beneficiari di contributi nell'ambito dei bandi emanati da questa struttura regionale.
3. I dati raccolti sono finalizzati ad orientare la programmazione regionale anche ai fini dell'attribuzione dei contributi economici. Le imprese commerciali ricadenti nei Comuni in regola con l'invio dei dati all'Osservatorio regionale del commercio che partecipano a bandi regionali hanno diritto ad una maggiorazione di punteggio.

Art. 5
(Tipologia dell'attività)

1. Secondo quanto previsto dall'articolo 75 della L.R. 22/2021, gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia, la quale comprende anche la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione nei limiti previsti dal relativo titolo abilitativo sanitario.
2. Gli esercizi di cui al comma 1 possono somministrare alimenti e bevande nel rispetto della normativa europea, statale e regionale vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari, sanità.
3. Gli atti amministrativi rilasciati dal Comune riportano obbligatoriamente la dicitura: somministrazione di alimenti e bevande.
4. Per catering/banqueting, si intende il contratto tramite il quale una parte si obbliga, verso il corrispettivo di un prezzo, a eseguire in favore dell'altra la somministrazione di alimenti e bevande, nonché presso il luogo in cui si trovi per motivi di lavoro o di studio o per lo svolgimento di particolari eventi quali cerimonie o convegni; l'attività di catering comprende il c.d. "rinfresco".
5. Per home restaurant si intende, attività di somministrazione di alimenti e bevande esercitata nei locali di esclusiva proprietà di un privato o di cui il medesimo soggetto abbia la piena disponibilità, previa prenotazione e mediante corrispettivo; tale tipologia di attività è soggetta alle disposizioni di cui a questo titolo.
6. Per degustazione si intende il consumo sul posto di assaggi di alimenti e bevande per fini promozionali e di vendita dei rispettivi prodotti.
7. Per vendita per asporto si intende la vendita di alimenti e bevande da parte di locali di produzione, somministrazione e vendita per il consumo al di fuori dei locali in cui si svolge l'attività.

8. Per somministrazione presso il domicilio del consumatore si intende l'organizzazione di un servizio di somministrazione di alimenti e bevande rivolto esclusivamente al consumatore stesso, ai suoi familiari e alle persone da lui invitate, svolto presso l'abitazione del consumatore nonché nei locali in cui lo stesso si trovi per motivi di lavoro, studio, per lo svolgimento di cerimonie, convegni e attività similari.

Art. 6 (Definizioni)

1. Per superficie di somministrazione di alimenti e bevande s'intende l'area cui accede il pubblico attrezzata per il consumo di alimenti o bevande, compresa l'area occupata da banchi, mobili e altre attrezzature allestite per il servizio al cliente.
2. Non costituisce superficie di somministrazione l'area destinata a cucina, depositi, servizi igienici, uffici e simili.
3. In caso di somministrazione in aree esterne pubbliche o private:
 - a) per strutture permanenti si intendono le strutture che rimangono installate anche nei periodi di non utilizzo;
 - b) per strutture temporanee s'intendono le strutture o gli allestimenti che vengono rimossi nei periodi dell'anno in cui non vengono utilizzate.
4. Per dehors, si intende lo spazio esterno di un pubblico esercizio destinato esclusivamente all'attività di somministrazione di alimenti e bevande. Il dehors può essere attrezzato con oggetti che realizzano nel loro insieme un manufatto, caratterizzato da rimovibilità e reversibilità dell'intervento di installazione.
5. Per requisiti igienico-sanitari necessari per l'apertura, il trasferimento o l'ampliamento di pubblici esercizi, s'intendono i requisiti dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande stabiliti dalla normativa vigente.

Art. 7 (Denominazioni)

1. Fermo restando quanto indicato all'art. 5 comma 1 del presente Regolamento, le attività di somministrazione di alimenti e bevande possono assumere le seguenti denominazioni, fatte salve eventuali disposizioni comunali specifiche:
 - a) ristorante, trattoria, osteria con cucina e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina con menù che include una sufficiente varietà di piatti, dotati di servizio al tavolo;
 - b) esercizio con cucina tipica: esercizi di cui alla lettera a) in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
 - c) tavola calda, self service, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina, ma privi di servizio al tavolo;
 - d) pizzeria e simili: esercizi della ristorazione con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto pizza;

- e) bar gastronomico e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo, in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte le operazioni che non equivalgono né alla produzione né alla cottura;
 - f) bar caffè e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di dolci e spuntini;
 - g) bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili: esercizi di cui alla lettera f) caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolci in genere;
 - h) wine bar, birreria, pub, enoteca, caffetteria, sala da the e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di tipi specifici di bevande, eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti o piccoli servizi di cucina;
 - i) disco bar, piano bar, american bar, locale serale e simili: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è associata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;
 - j) disco bar: esercizio in cui è possibile esercitare contestualmente attività di somministrazione unitamente al ballo purché sia dotato dei titoli abilitativi previsti per legge e nel rispetto delle altre norme di legge;
 - k) discoteca, sala da ballo, locale notturno, stabilimento balneare e impianti sportivi: esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente a un'attività di trattenimento e svago prevalente rispetto alla prima;
 - l) mensa aziendale: struttura interna esercente la somministrazione di alimenti e bevande aperta solo ai dipendenti e a coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro, anche convenzionata con altre imprese;
 - m) mensa interaziendale: struttura comune a più imprese, tra loro a tal fine convenzionate, destinata esclusivamente a svolgere l'attività di somministrazione nei confronti dei dipendenti e di coloro che si trovano per motivi di lavoro presso le medesime imprese. La struttura deve essere dotata di cartelli o altre indicazioni che la qualificano come non aperta al pubblico. Deve inoltre essere priva di insegne o elementi tipici dell'attività di esercizio di somministrazione alimenti e bevande rivolto a un pubblico indifferenziato. Il gestore della mensa interaziendale somministra alimenti o bevande soltanto a utenti in possesso di apposita tessera o ticket o badge fornito dalle imprese convenzionate o da certificazione qualificata;
 - n) bar aziendale o bar interno: struttura interna, senza accesso autonomo sulla pubblica via, in cui la somministrazione di alimenti e bevande è effettuata in favore dei soli dipendenti e di coloro che si trovano nell'azienda stessa o nell'ente per motivi di lavoro o di visita. All'esterno del complesso aziendale non possono esservi insegne, targhe o altre indicazioni che pubblicizzino l'attività di somministrazione esercitata all'interno.
2. Al fine di tenere conto dell'evoluzione dell'attività somministrazione, il Dirigente della struttura regionale competente può prevedere, con proprio decreto, ulteriori denominazioni ad integrazione di quelle di cui al comma 1.

Art .8
(Indirizzi per i Comuni)

1. Nello stabilire i criteri, le modalità e le procedure relativi alle autorizzazioni, alle segnalazioni certificate di inizio attività (SCIA) e alle comunicazioni i Comuni/Unioni di Comuni devono rispettare le finalità e i principi generali fissati dalla L.R. 22/2021 e dal presente Regolamento, tenendo conto in particolare dei seguenti elementi:
 - a) caratteristiche e sviluppo urbanistico del territorio;
 - b) traffico, mobilità inquinamento acustico, ambientale e cambiamenti climatici in termini di mitigazione e adattamento;
 - c) rispetto della disciplina di tutela di cui alla Parte II del Codice dei beni culturali e del paesaggio;
 - d) tutela dei locali storici, tutela dell'ordine pubblico, pubblica sicurezza e sicurezza stradale;
 - e) salvaguardia e qualificazione delle aree di interesse artistico, ambientale, storico e culturale, recupero di aree o edifici di particolare interesse attraverso la presenza di qualificate attività di somministrazione;
 - f) esistenza di progetti di qualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio;
 - g) rispetto della disciplina sullo sviluppo sostenibile.
2. Il Comune, ove riscontri che parti del proprio territorio, in relazione alla loro specificità, risultino carenti di servizio, può prevedere misure e interventi volti a favorire e incentivare l'insediamento di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, con particolare riguardo alle aree insulari, montane e rurali.
3. I criteri comunali perseguono prioritariamente i seguenti obiettivi:
 - a) trasparenza e qualità del mercato, libera concorrenza e libertà d'impresa, al fine di realizzare le migliori condizioni dei prezzi, nonché la maggiore efficienza ed efficacia della rete distributiva;
 - b) tutela dei consumatori con riferimento alla salute, sicurezza, corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi e dei prodotti;
 - c) valorizzazione delle attività di somministrazione al fine di favorire la loro redditività e di promuovere la qualità sociale delle città e del territorio, il turismo, l'enogastronomia e le produzioni tipiche locali;
 - d) armonizzazione e integrazione del settore con le altre attività economiche, al fine di favorire l'equilibrio tra domanda e offerta e consentire lo sviluppo e il diffondersi di formule innovative.
4. I Comuni possono fissare anche criteri differenziati nell'ambito del proprio territorio, nei casi in cui coesistano realtà diverse.
5. I Comuni, al fine di garantire il concreto inserimento nell'assetto urbanistico delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, definiscono le aree di particolare interesse ambientale, storico, archeologico ed artistico culturale nelle quali si rende necessario sottoporre tali attività a limitazioni o divieti, allo scopo di salvaguardare la natura delle aree stesse.

6. I Comuni, ai fini della programmazione di cui al paragrafo 12 tengono conto delle caratteristiche urbanistiche e sociali di ogni zona o quartiere e in particolare:
 - a) degli insediamenti residenziali;
 - b) degli insediamenti scolastici e universitari, delle sedi di attività culturali e sportive, nonché di uffici pubblici e privati e degli insediamenti industriali e produttivi;
 - c) delle infrastrutture di traffico quali autostazioni, stazioni ferroviarie e delle linee metropolitane, portuali ed aeroportuali;
 - d) delle zone a traffico limitato e delle isole pedonali.
7. Nella determinazione dei criteri comunali sono da escludere l'utilizzo di contingenti numerici o di superficie e l'individuazione di distanze minime tra gli esercizi.
8. Nel definire i propri criteri i Comuni non possono prevedere alcuno dei requisiti vietati previsti dall'articolo 14 della direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006, relativa ai servizi nel mercato interno.
9. Al fine di governare fenomeni che possono suscitare l'allarme sociale i Comuni possono introdurre discipline differenziate per la somministrazione di bevande alcoliche e superalcoliche in relazione a comprovate esigenze di interesse pubblico. Al fine di dare attuazione a quanto previsto dall'art. 84 L.R. 22/2021, possono essere introdotte limitazioni all'esercizio dell'attività purché dette limitazioni siano coesistenti:
 - a) siano collegate a particolari eventi o manifestazioni o siano valide solo in determinate fasce orarie;
 - b) riguardino gli esercizi di una determinata fascia del territorio;
 - c) siano giustificate da comprovati motivi imperativi di interesse generale ai sensi dell'art. 3 L.R. 22/2021.
10. Non sono consentiti divieti o limitazioni generalizzate estese a tutto o parte del territorio comunale in mancanza dell'indicazione specifica dei motivi imperativi di interesse generale che le giustificano. In ogni caso dette limitazioni devono risultare necessarie, proporzionali e non discriminatorie rispetto all'interesse che mirano a tutelare.
11. I Comuni possono d'intesa con la Regione, sentito il competente soprintendente del Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo e le associazioni del commercio, servizi e turismo maggiormente rappresentative a livello regionale, adottare prescrizioni per le zone o aree aventi particolare valore archeologico, storico, artistico e paesaggistico allo scopo di concorrere alla realizzazione della tutela e valorizzazione del patrimonio culturale.
12. Al fine di sostenere e incentivare l'insediamento di attività di somministrazione di alimenti e bevande in aree del proprio territorio prive o carenti di esercizi di somministrazione e in aree montane, i Comuni possono autorizzare forme di aggregazioni commerciali polifunzionali che offrono vari servizi di interesse per la collettività, anche attraverso la stipula di apposite convenzioni con i Comuni confinanti.

Art. 9
(Riqualficazione e valorizzazione dei luoghi del commercio)

1. Per quanto compatibile, si applica l'art. 12 del Regolamento 4 del 7 giugno 2022 Disciplina dell'attività di commercio in sede fissa, in attuazione dell'art.16 della L.R. 22/2021).

Art. 10
(Localizzazione delle attività di somministrazione di alimenti e bevande)

1. I criteri comunali per la localizzazione delle attività sono definiti in modo da prevenire addensamenti di traffico, disturbo alla quiete o alla sicurezza pubblica e simili, evitando comunque di creare limitazioni alla libera concorrenza tra imprenditori.
2. A fini del rilascio delle autorizzazioni o della presentazione della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per lo svolgimento dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande ad apertura prevalentemente serale o notturna, abbinate ad attività di intrattenimento e svago o dotate di spazi di somministrazione all'aperto, i Comuni, sentite le associazioni di categoria e dei consumatori, valutano l'idoneità dell'ubicazione con particolare riguardo all'esigenza di tutelare la quiete e la sicurezza pubblica, nonché di rispettare le norme in materia di inquinamento acustico e possono prevedere zone di rispetto fra gli stessi esercizi e i luoghi di cura e riposo o destinati al culto ovvero richiedere le necessarie misure di mitigazione.

Art. 11
(Caratteristiche dei locali)

1. I locali destinati all'attività di somministrazione di alimenti e bevande, nel rispetto della normativa edilizia, urbanistica e igienico-sanitaria, debbono comunque avere una superficie adeguata per assicurare la funzionalità della gestione e la razionalità del servizio da rendere al consumatore, tale da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela, anche in relazione alle caratteristiche dell'attività esercitata.
2. Al fine di assicurare un migliore servizio al consumatore, i Comuni possono prevedere i seguenti criteri per i locali di somministrazione:
 - a) la dotazione minima di parcheggi: gli strumenti urbanistici comunali possono stabilire le condizioni per garantire un'adeguata dotazione di spazi o parcheggi indispensabili per l'attuazione, la funzionalità e la fruibilità dei nuovi insediamenti degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e una loro corretta integrazione urbana;
 - b) la previsione, nell'ambito degli strumenti urbanistici, di una specifica destinazione d'uso per la somministrazione di alimenti e bevande, disponendo l'eventuale divieto di cambio di destinazione per attività storiche o di tradizione;
 - c) la presenza di idonei accessi privi di barriere architettoniche, anche attraverso soluzioni mobili o temporanee la cui presenza deve essere comunque segnalata al pubblico verso l'esterno;
 - d) la presenza di servizi igienici di cui almeno uno per soggetti diversamente abili, realizzati, ove necessario, anche in spazi o locali esterni o in forma consorziata o convenzionata con altri pubblici esercizi contigui o posti nelle immediate vicinanze.

3. L'esercizio dell'attività è subordinata alla conformità dei locali, anche in caso di ampliamento della superficie, ai criteri sulla sorvegliabilità stabiliti dalla normativa statale vigente.

Art. 12

(Indirizzi ai Comuni per l'utilizzo di suolo pubblico mediante dehors)

1. Al fine di dare attuazione alle disposizioni contenute in questo Regolamento volte alla valorizzazione e riqualificazione dei luoghi del commercio, i Comuni possono concludere accordi o intraprendere forme di collaborazione con altri soggetti istituzionali e privati.
2. Tali accordi possono avere ad oggetto l'individuazione di standard uniformi per i dehors al fine di garantire la fruibilità dell'attività ed al contempo salvaguardare il tessuto urbano in cui si inseriscono.
3. La collocazione su suolo pubblico di elementi di arredo di varia tipologia è consentita per il periodo e con le modalità individuate dal Regolamento comunale o dalle norme nazionali al tempo vigenti, nel rispetto del corretto uso urbanistico – edilizio del territorio, dei beni storico - culturali che su di esso insistono, dei principi di sicurezza, riqualificazione, promozione dell'ambiente urbano e promozione turistica.
4. Possono essere adottate regole più stringenti per ragioni sanitarie o di ordine pubblico veicolate da provvedimenti adottati dagli organi competenti o per ragioni di tutela del patrimonio culturale e paesaggistico.
5. Qualora il dehor ricada su un'area soggetta a tutela monumentale, storico, paesaggistica oppure gli spazi interessino beni culturali o paesaggistici, si osservano le norme dettate dal Codice dei beni culturali e del paesaggio e deve essere previsto il coinvolgimento delle autorità competenti.
6. Le autorizzazioni per l'occupazione di suolo pubblico rilasciate dal SUAP del Comune di competenza per territorio possono avere la durata massima prevista dalle leggi al tempo vigenti e dai regolamenti comunali.
7. Le autorità competenti vigilano sul rispetto delle condizioni di igiene, sicurezza, decoro e sulle situazioni di disturbo acustico, viabilità urbana.

Art. 13

(Criteri in materia di occupazione di suolo pubblico)

1. I Comuni, nell'adozione degli atti in materia di occupazione di suolo pubblico, tengono conto dei seguenti criteri:
 - a) salvaguardia delle aree di particolare valenza storico-ambientale o socio-economica;
 - b) adeguatezza degli arredi urbani;
 - c) salvaguardia e riqualificazione di zone di pregio anche attraverso la presenza di pubblici esercizi adeguati;
 - d) garanzia dell'equilibrio tra lo svolgimento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande e le esigenze di tutela e di promozione degli aspetti storico-artistici nell'ambito dei contesti urbani in cui le suddette attività sono insediate, con particolare riferimento ai centri storici e alle aree relative alla cosiddetta città consolidata;

- e) promozione, nel rispetto dei diversi contesti architettonici, delle attività di somministrazione legate a tradizioni, usi e costumi locali, anche quali attrattori di flussi turistici;
- f) previsione e salvaguardia di adeguati percorsi ciclo-pedonali e veicolari, ivi compresi quelli relativi al passaggio dei mezzi di soccorso;
- g) armonizzazione delle procedure finalizzate alla concessione di occupazione di suolo pubblico con i principi di semplificazione e snellimento dell'azione amministrativa;
- h) revisione dei tempi di durata delle concessioni di occupazione di suolo pubblico in funzione delle necessità di programmazione delle imprese, anche con riferimento a progetti di sviluppo presentati unitariamente da più operatori;
- i) salvaguardia dei livelli occupazionali.

Art. 14

(Requisiti di onorabilità e professionali per l'esercizio dell'attività)

1. L'esercizio, in qualsiasi forma, di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è consentito a chi è in possesso dei requisiti di onorabilità di cui all'art. 14 delle L.R. 22/2021.
2. Per l'esercizio dell'attività è inoltre richiesto il possesso di uno dei seguenti requisiti professionali:
 - a) aver frequentato con esito positivo, un corso professionale per il commercio o per la preparazione o somministrazione degli alimenti, istituito ai sensi delle normative regionali o delle Province autonome di Trento e Bolzano;
 - b) avere esercitato in proprio attività d'impresa nel settore alimentare o nel settore della somministrazione di alimenti e bevande per almeno due anni anche non continuativi nel quinquennio precedente o aver prestato la propria opera presso tali imprese in qualità di dipendente qualificato, addetto alla vendita o all'amministrazione o alla preparazione degli alimenti o in qualità di socio lavoratore o in altre posizioni equivalenti o, se trattasi di coniuge, parente o affine entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dalla iscrizione all'istituto nazionale previdenza sociale (INPS);
 - c) essere in possesso di laurea, anche triennale, o diploma di scuola secondaria superiore o di altra scuola a indirizzo professionale, almeno triennale, purché nei corsi di studio siano previste materie attinenti al commercio ovvero alla preparazione o alla somministrazione degli alimenti.
3. Sono considerati in possesso dei requisiti professionali per la somministrazione di alimenti e bevande i dipendenti di amministrazioni pubbliche inquadrati con profilo professionale di cuoco ed aiuto cuoco anteriormente alla data di entrata in vigore della presente legge.
4. La Giunta regionale stabilisce le modalità di organizzazione, la durata, le materie del corso di formazione professionale di cui al comma 2, lettera a), dei relativi esami finali, nonché dei corsi di aggiornamento con frequenza obbligatoria per chi già esercita l'attività.

5. La Giunta regionale garantisce l'effettuazione dei corsi di cui al comma 5, lettera a), con soggetti accreditati per la formazione continua. A tal fine sono considerati in via prioritaria le organizzazioni delle imprese del commercio, del turismo e dei servizi maggiormente rappresentative a livello regionale, le associazioni dei consumatori iscritte al registro regionale, nonché le organizzazioni dei lavoratori del settore maggiormente rappresentative a livello regionale, la Camera di Commercio ed i centri di assistenza tecnica.
6. Sia per le imprese individuali che in caso di società, associazioni od organismi collettivi, i requisiti professionali di cui al comma 2, devono essere posseduti dal titolare o rappresentante legale ovvero, in alternativa, dalla persona eventualmente preposta all'attività commerciale.
7. Ai soggetti provenienti da altre regioni o da paesi dell'Unione europea sono riconosciuti i requisiti per l'esercizio dell'attività previsti dalle rispettive normative.
8. Ai cittadini e alle società di Stati non appartenenti all'Unione europea si applicano le norme statali ed internazionali in materia di riconoscimento dei titoli di studio.
9. Sono fatti salvi i requisiti professionali posseduti prima dell'entrata in vigore della presente legge.

Art. 15
(Disposizioni particolari per l'esercizio dell'attività)

1. Nell'ambito dell'attività di somministrazione nel domicilio del consumatore o catering di cui all'articolo 74, comma 1, lettera e), della L.R. 22/2021, è comunque vietata l'attività di cottura e di preparazione cibi all'interno del locale mediante l'uso delle cucine ivi installate, fatta eccezione per le cucine mobili in dotazione agli esercenti l'attività di catering regolarmente autorizzate. I Comuni possono stabilire ulteriori disposizioni per disciplinare l'attività all'interno del loro territorio, nel rispetto della L.R. 22/2021 e del presente Regolamento.
2. Nei casi di cui all'articolo 82, comma 1, lettere a), b), c) e d), della L.R. 22/2021, l'attività di somministrazione è funzionalmente e logisticamente collegata all'attività principale e svolge un ruolo di servizio di natura accessoria rispetto all'attività prevalente.
3. La superficie utilizzata per la somministrazione di alimenti e bevande, svolta congiuntamente a una delle attività di intrattenimento e svago di cui all'articolo 82, comma 1, lettera f), della L.R. 22/2021, non deve superare il 35 per cento dell'intera superficie del locale o delle aree all'aperto destinate all'attività di intrattenimento e svago, esclusi magazzini, depositi, uffici e servizi, ovvero il 35 per cento dell'area in concessione demaniale adibita a stabilimento balneare, nel rispetto della normativa di settore.
4. L'attività di somministrazione alimenti e bevande è funzionalmente e logisticamente collegata all'attività di distribuzione dei carburanti se collocata nell'area di pertinenza dell'impianto di distribuzione. Per quanto non espressamente previsto si applicano le disposizioni contenute nel Regolamento regionale del settore della distribuzione Carburanti. Se l'impianto di carburanti è dotato di distributori self service l'esercizio in cui si svolge attività di somministrazione non osserva gli orari di apertura e chiusura dell'impianto.

5. L'attività di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 82, comma 1, della L.R. 22/2021 rispetta i tempi di apertura e chiusura degli esercizi ed è effettuata nei confronti di chi usufruisce dell'attività degli esercizi medesimi. L'attività di somministrazione non è trasferibile se non con l'intera attività principale. Resta ferma la possibilità di affidamento a terzi della gestione del ramo d'azienda.
6. Il titolo abilitativo tiene luogo anche di licenza ai fini dell'articolo 86 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 (Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza), come disposto dall'articolo 152 del regio decreto 6 maggio 1940, n. 635 (Approvazione del Regolamento per l'esecuzione del testo unico 18 giugno 1931, n. 773 delle leggi di pubblica sicurezza).

Art. 16
(Procedimento per il rilascio del titolo abilitativo)

1. L'apertura di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande o il trasferimento di sede è soggetta a autorizzazione nelle zone sottoposte a tutela mediante programmazione.
2. L'istanza per il rilascio del titolo abilitativo è presentata utilizzando la modulistica pubblica regionale o nazionale. Essa contiene:
 - a) le generalità del richiedente, il numero di iscrizione alla CCIAA competente per territorio nonché l'indicazione dell'eventuale preposto;
 - b) la dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 che attesti :
 - i. il possesso dei requisiti di onorabilità e professionali;
 - ii. di avere la disponibilità dei locali;
 - iii. di aver presentato la NIA o di presentarla contestualmente al procedimento di cui al presente articolo ;
 - iv. il rispetto delle condizioni di conformità dei locali ai criteri relativi alla sorvegliabilità stabiliti dal Ministero dell'Interno;
 - v. di aver acquisito il certificato di prevenzione incendi ove necessario nel rispetto delle norme di settore;
 - vi. di aver presentato la documentazione relativa all'impatto acustico a seconda della tipologia di attività e nel rispetto delle norme di settore;
 - vii. la conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica, ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici.
- All'istanza deve essere allegata:
 - a) planimetria;
 - b) copia dell'atto costitutivo, nel caso di società, associazione o altro organismo collettivo.
3. Fatto salvo quanto previsto al comma 1 del presente Regolamento, l'apertura o il trasferimento di sede è soggetto a SCIA da presentare al SUAP competente per territorio.
4. L'attività oggetto della SCIA può essere iniziata dalla data di presentazione della stessa al SUAP competente per territorio.

5. La SCIA deve indicare quanto previsto all'art. 75, comma 5, L.R. 22/2021, nonché la dichiarazione di aver presentato o di presentare contestualmente la NIA. La SCIA è valevole a tempo indeterminato esclusivamente per i locali e le aree individuati dalla planimetria allegata.
6. Qualora il titolare di autorizzazione all'esercizio sia una società, un'associazione o un altro organismo collettivo, gli atti relativi alla trasformazione degli stessi o alla modifica della denominazione o ragione sociale, nonché alla rappresentanza legale, devono essere comunicati al Comune e non comportano rilascio di un nuovo titolo autorizzatorio.

Art. 17
(Ampliamento o riduzione dell'esercizio)

1. L'ampliamento o la riduzione della superficie di un'attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta a comunicazione da inviare al SUAP del Comune competente. La superficie oggetto di ampliamento deve essere attigua all'area originariamente utilizzata per l'attività. Essa contiene le generalità del richiedente nonché l'indicazione dell'ubicazione del locale in cui si intende trasferire l'attività.
2. All'istanza sono allegati:
 - a) planimetria del locale;
 - b) dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 che attesti:
 - i. la conformità dei locali ai regolamenti di polizia urbana e di igiene pubblica, ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici nonché alle norme in materia di inquinamento acustico e a quelle relative alle condizioni di sicurezza e sorvegliabilità;
 - ii. il possesso del certificato prevenzione incendi, ove necessario, nonché il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa vigente in materia igienico-sanitaria.
3. L'attività di somministrazione è esercitata nella parte ampliata dalla data di presentazione della comunicazione di cui al comma 1.

Art. 18
(Attività accessorie)

1. La SCIA/Autorizzazione all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande, fatto salvo il rispetto delle disposizioni sul diritto d'autore, abilitano anche a:
 - a) l'installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora della musica strumentale e dal vivo e di immagini, nonché di giochi previsti dalle normative vigenti;
 - b) l'effettuazione di intrattenimenti musicali senza ballo.
2. Tali attività sono consentite, anche nelle superficie adibite a dehors, a condizione che gli ambienti non siano allestiti in modo da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento e non sia imposto il pagamento di un biglietto di ingresso.

3. L'effettuazione di piccoli trattenimenti musicali senza ballo, limitatamente agli esercizi dotati di spazi o aree aventi complessivamente capienza e afflusso non superiori a cento persone, è consentito a condizione che:
 - a) il trattenimento si svolga in occasione della normale attività di somministrazione;
 - b) gli ambienti o le aree non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento ossia non siano resi idonei all'accoglimento prolungato del pubblico che assiste o partecipa in maniera diretta e non incidentale o casuale;
 - c) non vi sia pagamento di un biglietto per l'ingresso;
 - d) non si applichino aumenti dei costi delle consumazioni rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato.
4. Per quanto riguarda le attrezzature di cui al comma 1, lettera a), del presente articolo, la presenza e l'uso di un normale apparecchio televisivo o l'uso di un televisore abilitato a trasmettere su reti decodificate, alle condizioni ivi previste, non comporta alcun particolare adempimento.
5. E' inclusa nella definizione di piccoli trattenimenti musicali senza ballo di cui al comma 1, lettera b), l'effettuazione di:
 - a) spettacoli ovvero divertimenti o attrazioni cui il pubblico assiste in forma prevalentemente passiva, consistenti in rappresentazioni musicali, dal vivo e non, esposizione di opere artistiche, presentazione di libri, svolgimento di conferenze e manifestazioni similari;
 - b) trattenimenti ovvero divertimenti o attrazioni cui il pubblico pu'ò attivamente partecipare, esclusi i trattenimenti danzanti.
6. I Comuni possono definire le caratteristiche e le modalità di svolgimento dei piccoli trattenimenti di cui al comma 1, lettera b), con riguardo tra l'altro:
 - a) agli orari di effettuazione;
 - b) alle modalità di pubblicizzazione tenendo conto delle disposizioni in materia vigenti;
 - c) al tipo e alla natura acustica o elettronica degli strumenti musicali utilizzati.
7. In caso di organizzazione dei piccoli trattenimenti devono essere rispettate in particolare le norme relative alla sicurezza e alla prevenzione incendi, nonché le norme relative all'inquinamento acustico richiamate all'articolo 22 nel rispetto delle normative vigenti.
8. Per quanto riguarda il rispetto delle norme sulla sicurezza, è consentita l'installazione di palchi o pedane per artisti, muniti di certificato di idoneità statica e certificato di corretto montaggio rilasciato dalla ditta installatrice o da un tecnico abilitato.
9. E' consentita inoltre l'installazione di impianti elettrici, compresi quelli per l'amplificazione sonora comunque installati in aree non accessibili al pubblico, dotati di dichiarazione di conformità a firma di un tecnico abilitato.

Art. 19
(Vendita per asporto e a domicilio)

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, in possesso dei prescritti titoli abilitativi, hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti che possono somministrare, nel rispetto dei limiti previsti dalle norme in materia igienico-sanitaria e di sicurezza alimentare. La vendita a domicilio è consentita senza necessità di ulteriori titoli abilitativi se trattasi di attività accessoria all'attività di somministrazione.

Art. 20
(Attività di somministrazione stagionale)

1. L'attività stagionale può essere svolta per uno o più periodi nell'arco dell'anno. Tali periodi, che devono essere riportati nell'autorizzazione o nella SCIA, non possono essere inferiori nel complesso a mesi uno né superiori a otto mesi nell'arco di ciascun anno solare. La modifica del periodo di stagionalità è soggetta a comunicazione, da inoltrare al Comune almeno cinque giorni prima dell'apertura stagionale.
2. I Comuni determinano le condizioni per lo svolgimento dell'attività di somministrazione in forma stagionale. Tali condizioni possono riguardare in particolare l'assetto urbanistico del territorio, nonché l'apertura o la chiusura obbligatoria in determinati periodi dell'anno solare.

Art. 21
(Attività di somministrazione temporanea)

1. In occasione di fiere, feste, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande previa presentazione della comunicazione al SUAP competente. L'attività di somministrazione può essere esercitata solo nei locali o luoghi di svolgimento delle suddette manifestazioni e nel periodo di svolgimento delle stesse.
2. La comunicazione deve indicare:
 - a) le generalità del richiedente, numero di iscrizione alla CCIAA competente ove previsto e l'indicazione di eventuali soggetti preposti allo svolgimento dell'attività;
 - b) l'evento nell'ambito del quale è esercitata la somministrazione temporanea di alimenti e bevande;
 - c) il periodo di svolgimento dell'attività, che non può essere superiore a trenta giorni consecutivi;
 - d) il possesso dei requisiti di onorabilità;
 - e) la disponibilità e conformità del locale o dell' area ove è esercitata la somministrazione alle norme e alle prescrizioni igienico-sanitarie e di sicurezza;
 - f) la dichiarazione di aver presentato o di presentare contestualmente la notifica sanitaria prevista per le imprese alimentari (NIA).
3. I Comuni possono determinare un lasso di tempo minimo che deve intercorrere fra più attività analoghe svolte dal medesimo organizzatore, nello stesso luogo o con l'utilizzo delle medesime strutture.

Art. 22
(Show cooking all'interno di esercizi in sede fissa o su aree pubbliche)

1. Coloro che svolgono attività di somministrazione possono collaborare con altri esercenti per organizzare eventi di show cooking all'interno di esercizi in sede fissa o nei luoghi in cui si svolge l'attività di commercio su aree pubbliche, edicole e simili o l'attività in generale.
2. La SCIA deve essere presentata al Suap del Comune territorialmente competente dal titolare o legale rappresentante dell'attività di commercio in sede fissa, su area pubblica; colui che esercita attività di somministrazione deve essere in possesso dei requisiti di onorabilità e professionali richiesti dalla legge nonché deve osservare le prescrizioni igienico – sanitarie.
3. La Regione promuove tale tipologia di attività, anche al fine di concorrere alla realizzazione dell'obiettivo di sensibilizzare la società verso abitudini più sane e sostenibili, purché sia connotata da elementi di forte originalità, promozione e comunicazione tali da assicurare un elevato livello di visibilità mediatica, attrattività e supporto all'economia locale.
4. Il presente articolo si applica anche ai laboratori e ad ulteriori eventi dimostrativi comunque denominati.
5. Le presenti disposizioni si osservano nel rispetto delle norme nazionali.

Art. 23
(Home Restaurant)

1. L'attività di home restaurant deve essere esercitata nel rispetto delle prescrizioni di cui alla Legge 22/2021 e del presente Regolamento.
2. L'attività di home restaurant deve essere svolta in un locale non adibito ad esercizio pubblico e può prevedere un numero massimo di coperti pari a 10.
3. Nel caso in cui l'attività di home restaurant venga realizzata nell'ambito di eventi la cui finalità principale sia quella di condividere l'esperienza culinaria (tourist eating), è consentita la somministrazione di alimenti e bevande fino ad un massimo di 15 coperti per evento (prenotazioni).
4. Il Comune con proprio regolamento, sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello regionale, stabilisce il numero massimo di eventi per anno.
5. La conservazione delle materie prime e la lavorazione dei pasti deve avvenire in un locale dedicato nel rispetto delle norme igienico sanitarie previste per coloro che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande.
6. Tutte le transazioni di denaro relative all'attività devono avvenire attraverso bonifici o sistemi di pagamento elettronici nel rispetto delle disposizioni vigenti.
7. Il titolare dell'attività deve essere in possesso dei requisiti di onorabilità e professionale di cui all'articolo 14 della l.r. 22/2021 e articolo 14 del presente regolamento.
8. Per poter svolgere l'attività di home restaurant è obbligatoria la stipula di un'assicurazione a copertura dei rischi derivanti dall'attività.

9. Nella SCIA deve essere indicato il sito web relativo all'attività o il portale dedicato.
10. Non è consentita vendita per asporto.
11. Gli home restaurants esistenti devono adeguarsi alle presenti disposizioni entro 60 giorni dall'entrata in vigore del presente Regolamento.
12. Restano salve le disposizioni vigenti in materia.

Art. 24 (Orari)

1. In conformità a quanto previsto all'art. 88 della L.R. 22/2021, al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio anche durante il periodo estivo, gli esercenti sono tenuti a comunicare al Comune, entro la data da questo stabilita, il periodo di chiusura per ferie. Sulla base di tali comunicazioni, il Comune, qualora ritenga che possa verificarsi una carenza nel servizio, dispone turni di apertura obbligatori.

Art. 25 (Piano comunale di valorizzazione)

1. Al fine di prevedere misure per la qualificazione e valorizzazione dei luoghi del commercio, con particolare riguardo alla valorizzazione dei prodotti tipici locali e del territorio regionale e dirette in particolare agli esercizi di somministrazione che si inseriscono all'interno di centri storici, borghi storici, borghi diffusi, aree ad alto impatto e vocazione turistico – commerciale, gli esercenti possono stipulare convenzioni al fine di attuare politiche di orario uniformi all'interno di un determinato spazio territoriale.
2. Il Comune entro un anno dall'entrata in vigore del presente Regolamento può dotarsi di un piano per la valorizzazione delle attività localizzate nei centri storici.

Art. 26 (Pubblicità dei prezzi)

1. Fatto salvo tutto quanto previsto all'art. 89 della L.R. 22/2021, le disposizioni di cui al presente articolo si applicano anche ai prodotti destinati alla vendita per asporto, nonché alle attività esercitate in circoli privati aperti solo ai soci, nelle mense aziendali, nei bar interni, alle attività di somministrazione al domicilio del consumatore e similari.

Art. 27 (Gestione di reparto)

1. Il titolare di un esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande organizzato su più reparti in relazione alla gamma di prodotti somministrati o alle tecniche di prestazione del servizio impiegato può affidare la gestione di uno o più di tali reparti a uno o più soggetti in possesso dei requisiti soggettivi necessari, previa presentazione al SUAP competente di apposita comunicazione.

2. Alla comunicazione sono allegati:
 - a) una dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000 indicante gli estremi del contratto di gestione;
 - b) la dichiarazione da parte del gestore del possesso dei requisiti di onorabilità e professionali.
3. Il titolo abilitativo resta intestato al titolare e d'a diritto al gestore di esercitare l'attività dalla data di presentazione della domanda.
4. Nella fattispecie disciplinata dal presente articolo, le sanzioni previste dalla L.R. 22/2021 si applicano al gestore di reparto.
5. In mancanza della comunicazione il titolare risponde in proprio dell'attività esercitata dal gestore.

Art. 28
(Subingresso)

1. Il trasferimento della proprietà dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande per atto tra vivi o per causa di morte e il trasferimento della gestione sono soggetti a comunicazione da presentare al SUAP competente per territorio utilizzando la modulistica regionale o nazionale.
2. Al subingresso per atto tra vivi e per il trasferimento in gestione si provvede mediante la presentazione della comunicazione che deve avvenire entro novanta giorni dalla stipula dell'atto di trasferimento e determina d'ufficio la reintestazione, con efficacia immediata, nei confronti del subentrante, del titolo abilitativo, del provvedimento concessorio per l'occupazione di suolo pubblico, qualora presente, nonché dell'eventuale titolo abilitativo all'insegna, nei confronti del subentrante, a condizione che lo stesso sia in possesso dei requisiti di cui all'articolo 16 e sia provato l'effettivo trasferimento.
3. Nella comunicazione il subentrante deve indicare:
 - a) gli estremi del titolo abilitativo;
 - b) il titolo giuridico che dà luogo al subingresso;
 - c) il possesso del titolo abilitativo ai fini sanitari o il contestuale subentro;
 - d) il possesso dei requisiti igienico-sanitari;
 - e) il possesso dei requisiti soggettivi di cui all'art. 14 della l.r. 22/2021 e art. 14 del presente regolamento.
4. Al subingresso per causa di morte si provvede mediante comunicazione da presentare al SUAP competente per territorio, entro un anno dalla morte del dante causa a pena di decadenza del titolo, salvo proroga per comprovati casi di forza maggiore, utilizzando la modulistica unificata adottata dalla Regione o dello Stato.
5. Qualora il soggetto che eredita intenda proseguire l'attività di somministrazione, può continuarla dalla data di morte del titolare, dichiarando nella comunicazione il possesso dei requisiti di onorabilità e professionali.

6. Qualora il soggetto che eredita non intenda proseguire l'attività di somministrazione e la ceda ad altri, la presentazione della comunicazione da parte del subentrante, che dichiara il possesso dei requisiti di onorabilità e professionali e l'avvenuto trasferimento della titolarità, determina d'ufficio la reintestazione, con efficacia immediata, del titolo abilitativo, del provvedimento concessorio per l'occupazione di suolo pubblico, qualora presente, nonché dell'eventuale titolo abilitativo all'insegna, nei confronti del subentrante stesso.
7. In caso di decesso del legale rappresentante di società, ai soci superstiti si applicano le disposizioni di cui ai precedenti commi, per quanto compatibili.

Art. 29 (Variazioni)

1. La variazione della natura giuridica, della denominazione o della ragione sociale e il trasferimento della sede legale che non comporti il trasferimento dell'ubicazione dell'esercizio, nonché ogni altra variazione societaria che non determini subingresso sono soggetti a semplice comunicazione, cui va allegata l'autocertificazione del legale rappresentante relativa alle modifiche societarie intervenute ovvero copia conforme dell'atto di modifica prescritto dal codice civile.
2. Nel caso in cui una società subisca modifiche nella compagine sociale che comportino mutamenti nella legale rappresentanza deve darne comunicazione al Comune, producendo una dichiarazione sostitutiva relativa al possesso dei requisiti morali e professionali da parte del nuovo rappresentante legale. Nel caso in cui lo stesso legale rappresentante sia privo dei requisiti professionali deve indicare il preposto all'attività.

Art. 30 (Decadenza, sospensione e revoca del titolo abilitativo. Inibizione dell'attività)

1. Il titolo abilitativo per l'esercizio dell'attività di somministrazione decade ed il provvedimento concessorio per l'occupazione di suolo pubblico, nel caso in cui sia presente, è revocato:
 - a) qualora l'attività non sia ripresa dopo la sospensione di un anno, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su motivata istanza;
 - b) qualora il titolare dell'esercizio, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su richiesta con motivata istanza, non lo attivi entro centottanta giorni dalla data del rilascio dell'autorizzazione o di presentazione della SCIA, nel caso in cui il locale, ove si svolge l'attività, non necessiti di opere edilizie che comportino il rilascio di apposito titolo;
 - c) qualora il titolare dell'esercizio, salvo proroga in caso di comprovata necessità e su richiesta con motivata istanza, non lo attivi entro quarantotto mesi dalla data del rilascio dell'autorizzazione o di presentazione della SCIA, nel caso in cui il locale, ove si svolge l'attività, debba essere edificato o necessiti di opere edilizie che comportino il rilascio di apposito titolo;
 - d) qualora il titolare dell'esercizio non risulti più in possesso dei requisiti di onorabilità e professionali;

- e) qualora venga meno la rispondenza dello stato dei locali ai criteri stabiliti dal ministero dell'interno, ai fini della sorvegliabilità, o la loro conformità alle norme urbanistiche, sanitarie, di sicurezza e di prevenzione incendi;
 - f) qualora venga meno l'effettiva disponibilità dei locali nei quali si esercita l'attività e non sia, da parte del titolare, richiesta l'autorizzazione o presentata la SCIA per il trasferimento in una nuova sede nel termine di centottanta giorni, salvo proroga richiesta, in caso di comprovata necessità, con istanza motivata;
 - g) qualora, nel caso di subingresso, non si avvii o non si prosegua l'attività secondo le modalità previste all'articolo 85 della Legge 22/2021 e dal presente Regolamento.
2. L'autorizzazione o l'attività soggetta a SCIA è sospesa, oltre al caso previsto dall'art. 86 comma 1 L.R. 22/2021:
- a) per un periodo non inferiore a tre e non superiore a novanta giorni, nel caso di violazione delle disposizioni in materia igienico-sanitaria, edilizia, di sicurezza, di prevenzione incendi, di inquinamento acustico e sorvegliabilità;
 - b) per un massimo di tre periodi, non superiori ciascuno a dieci giorni, nel caso di inosservanza dell'orario prescelto.
3. L'autorizzazione è revocata o l'attività soggetta a SCIA è inibita quando:
- a) il titolare o il gestore non ottempera nei termini alle prescrizioni imposte con il provvedimento di sospensione di cui al comma 2, lettera a), salvo proroga concessa per un massimo di ulteriori tre mesi su istanza motivata da comprovata necessità;
 - b) viene meno l'effettiva disponibilità dei locali nei quali si esercita l'attività e non viene richiesto il trasferimento in una nuova sede nel termine di sei mesi, salvo proroga concessa per un massimo di ulteriori tre mesi su istanza motivata da comprovata necessità;
 - c) al verificarsi di una nuova inosservanza dell'orario dopo la comminazione, nell'arco dell'anno solare, di tre provvedimenti di sospensione ai sensi del comma 2, lettera b).

Art. 31
(Cessazione dell'attività)

1. In caso di cessazione dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande il titolare deve trasmettere entro trenta giorni al Comune in cui ha sede l'esercizio apposita comunicazione, riconsegnando l'eventuale autorizzazione.

Art. 32
(Modifiche al R.R. 3/2022)

1. All'art. 36 aggiungere il seguente comma 5 "Il Comune con proprio regolamento stabilisce che il tesserino di hobbista o creativo è valido per cinque anni dalla data del rilascio, anche non consecutivi".

2. All'articolo 20 comma 1, lettera b) dopo la frase "prodotti tipici locali e delle filiere marchigiane in particolare agricole, prodotti della tradizione, prodotti "Made in Italy" (prodotti di origine italiana ai sensi della normativa europea sull'origine e di quella 12 nazionale) ovvero "100% made in Italy", "100% Italia", o similari realizzati interamente in Italia, prodotti dell'artigianato artistico o dell'artigianato locale" aggiungere la seguente locuzione " gli stessi criteri si applicano alla valutazione qualitativa dell'offerta relativa a prodotti che utilizzano metodi di produzione analoghi basati sulla valorizzazione dell'identità nazionale o della provenienza".

Art 33
(Modifiche al R.R. 4/2022)

1. Alla tabella 3 "Medie strutture di vendita" inserire in MS1 la seguente locuzione "con superficie di vendita da 201 a 400 mq".
2. All'art. 53 sostituire la frase "ove ha sede legale l'impresa" con "o dove ha sede legale l'impresa".
3. All'articolo 53 comma 6 sostituire la locuzione "il divieto previsto dall'art. 76, comma 2, l.r. 22/2021" con la seguente frase "La vendita di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione è consentita nei distributori dotati di lettori di documenti di identità, tessere sanitarie o documenti equipollenti".

Art 34
(Modifiche al R.R. 5/2022)

1. All'art. 9 comma 1 modificare "con riferimento a quanto previsto dall'art. 45 della l.r. 1" in "con riferimento a quanto previsto dall'art. 45 della l.r. 22/2021".
2. All'art. 2 comma 5 relativamente all'inciso "anche su suolo pubblico" eliminare "anche".

Art.35
(Disposizioni transitorie e finali)

1. I Comuni adeguano i propri Regolamenti alle presenti disposizioni entro 12 mesi dalla data di entrata in vigore del presente Regolamento. In attesa si applicano le disposizioni vigenti in quanto compatibili.
2. E' abrogato il Regolamento n. 5/2011 e le disposizioni regolamentari o regolatorie comunque non compatibili con il presente Regolamento, con decorrenza a partire dall'entrata in vigore dello stesso. In caso di mancato adeguamento restano applicate ed applicabili le norme del presente regolamento.
3. Per quanto non espressamente stabilito, si rinvia alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale in vigore ed in particolare alle disposizioni della Legge 241/1990 e smi. In particolare si applicano le norme statali e regionali sull'inquinamento acustico, sullo sportello Unico per le attività produttive, le disposizioni in materia di sorvegliabilità dei locali adibiti a pubblici esercizi per la somministrazione di alimenti e

bevande e ogni altra disposizione statale in materia di ordine pubblico e sicurezza.

4. Le disposizioni del presente Regolamento che si pongono in contrasto con eventuali norme nazionali o governative sopravvenute difformi sono automaticamente disapplicate.
5. La modulistica standardizzata è aggiornata o emanata ex novo dalla struttura regionale competente entro 90 giorni dalla pubblicazione del presente Regolamento sul BUR Marche.
6. In attesa della modulistica pubblica può essere utilizzata quella adottata ai sensi della normativa regionale previgente, integrata nei contenuti con quanto richiesto dalla medesima L.R. 22/2021 e dal presente Regolamento.
7. Le domande di autorizzazione in corso di istruttoria alla data di entrata in vigore del presente Regolamento sono esaminate secondo le norme vigenti al momento della loro presentazione.
8. in attesa che i Comuni adeguano i propri regolamenti alle disposizioni del presente Regolamento e della Legge 22/2021 si applicano le disposizioni del presente Regolamento.
9. Sono fatte salve altresì le autorizzazioni o dichiarazioni di inizio attività (DIA) di cui alla Legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi), e alla Legge Regionale 9 dicembre 2005, n. 30 (Disciplina delle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande).
10. Alle attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande esercitate da circoli privati si applica la disciplina speciale di cui al decreto del Presidente della Repubblica 4 aprile 2001, n. 235 (Regolamento recante semplificazione del procedimento per il rilascio di somministrazione di alimenti e bevande da parte di circoli privati), fatto salvo quanto previsto dall'articolo 16, comma 4, del presente Regolamento.