

TITOLO I
PRINCIPI GENERALI E DEFINIZIONI

Art. 1

Oggetto del regolamento e principi generali

1. Il presente Regolamento disciplina l'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande in attuazione della Legge Regionale 9 dicembre 2005, n. 30 e degli indirizzi regionali approvati dalla Giunta della Regione Marche con deliberazione n. 864 del 24/07/2006.
2. La disciplina contenuta nel presente regolamento si ispira ai principi di cui all'art. 1 della Legge Regionale 30/2005 ed ai criteri di programmazione stabiliti dall'art. 3 degli indirizzi regionali sopra citati e persegue i seguenti obiettivi:
 - a) lo sviluppo e l'innovazione della rete degli esercizi, favorendo la crescita dell'imprenditoria e dell'occupazione, nonché la qualità del lavoro e la formazione professionale degli operatori e dei dipendenti;
 - b) la tutela della salute, la sicurezza dei consumatori, la trasparenza e la qualità del mercato;
 - c) la libera concorrenza e la libertà d'impresa, nonché la corretta informazione e pubblicizzazione dei prezzi e dei prodotti;
 - d) l'integrazione del settore dei pubblici esercizi di somministrazione con altre attività economiche al fine di favorire l'equilibrio tra domanda e offerta ed incentivare lo sviluppo di formule innovative legate alle esigenze dei consumatori in relazione alle nuove abitudini e stili di vita;
 - e) la salvaguardia e la riqualificazione della rete dei pubblici esercizi nelle diverse zone del territorio comunale in relazione alle caratteristiche socio-culturali ed alla vocazione urbanistica delle diverse aree del territorio;
 - f) promozione e lo sviluppo delle produzioni tipiche locali e dell'enogastronomia;
 - g) la compatibilità dell'impatto territoriale dell'insediamento delle attività di somministrazione di alimenti e bevande con particolare riguardo ai fattori quali la mobilità, il traffico, l'inquinamento acustico ed ambientale;
 - h) la tutela e la salvaguardia dei locali storici.

Art. 2

Definizione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

1. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande sono costituiti da un'unica tipologia che comprende anche la somministrazione di alimenti e bevande alcoliche di qualsiasi gradazione, nei limiti previsti dalla Denuncia di Inizio Attività Settore Alimentare (Dia Sanitaria).
2. La somministrazione di bevande aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, non è consentita negli esercizi operanti nell'ambito di impianti sportivi, sagre, fiere, manifestazioni sportive o musicali all'aperto, complessi di attrazione dello spettacolo viaggiante o simili.
3. Gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande hanno facoltà di vendere per asporto i prodotti per i quali sono stati autorizzati alla somministrazione e sono abilitati all'installazione ed all'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti per la diffusione sonora e di immagini, nonché di giochi, nel rispetto delle disposizioni previste dalle leggi di settore e dal presente regolamento.

Art. 3

Tipologia delle Attività di Somministrazione di Alimenti e Bevande

1. Le attività di somministrazione di alimenti e bevande assumono le seguenti denominazioni che verranno specificate nella Denuncia Inizio Attività Settore Alimentare ai fini della registrazione:
 - 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 e dotati di servizio al tavolo;
 - b) esercizi con cucina tipica: ristorante, trattoria, osteria in cui è prevalente l'utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione locale o regionale;
 - c) tavole calde, selfservice, fast food e simili: esercizi in cui è prevalente la somministrazione di pasti preparati in apposita cucina ma privi di servizio al tavolo;
 - d) pizzerie e simili: esercizi della ristorazione, con servizio al tavolo, in cui è prevalente la preparazione e la somministrazione del prodotto "pizza";
 - e) bar gastronomici e simili: esercizi in cui si somministrano alimenti e bevande, compresi i prodotti di gastronomia preconfezionati o precotti usati a freddo ed in cui la manipolazione dell'esercente riguarda l'assemblaggio, il riscaldamento, la farcitura e tutte quelle 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 dolciumi e spuntini;
 - g) bar pasticceria, bar gelateria, cremeria, creperia e simili: bar-caffè caratterizzati dalla somministrazione di una vasta varietà di prodotti di pasticceria, gelateria e dolciumi in genere;
 - h) wine bar, birrerie, pub, enoteche, caffetterie, sala da the e simili: esercizi prevalentemente specializzati nella somministrazione di specifiche tipologie di bevande eventualmente accompagnate da somministrazione di spuntini, pasti e/o piccoli servizi di cucina;
 - i) disco-bar, piano bar, american-bar, locali serali e simili: esercizi in cui la somministrazione di alimenti e bevande è accompagnata a servizi di intrattenimento che ne caratterizzano l'attività;
 - j) discoteche, sale da ballo, locali notturni, stabilimenti balneari ed impianti sportivi: esercizi nei quali la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande viene svolta congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, ma quest'ultima è prevalente rispetto alla prima;
 - k) centri rurali di ristoro e degustazione: esercizi la cui ristorazione deve basarsi su un'offerta gastronomica tipica della zona, che utilizza come materie prime almeno il 70% dei prodotti locali o tipici acquisiti direttamente presso aziende o cooperative agricole della regione, con preferenza dei prodotti DOP, IGP, STG, DOC, DOCG e IGT, dei prodotti tradizionali di cui al D.M. 350/1999, e dei prodotti biologici (art. 20, comma 3 L.R. 3/2002).

- l) mensa aziendale: s'intende una 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. La mensa aziendale interna può essere convenzionata con altre imprese;
- m) mensa interaziendale: s'intende una 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 le qualificano come attività non aperta al pubblico e deve essere priva di insegne o elementi tipici dell'attività di esercizio di somministrazione alimenti e bevande rivolto ad un pubblico indifferenziato. Il gestore della mensa interaziendale somministra alimenti o bevande soltanto ad utenti in possesso di apposita tessera o ticket o badge fornito dalle imprese convenzionate;
- n) bar aziendale o bar interno: s'intende una struttura, senza accesso autonomo sulla pubblica via, in cui la somministrazione di alimenti e bevande avviene 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;
- o) circoli privati esercenti la somministrazione: s'intendono le associazioni esercenti la somministrazione di alimenti e/o bevande presso le sedi in cui viene esercitata l'attività associativa, in locali il cui accesso è riservato ai rispettivi associati.

TITOLO II PROGRAMMAZIONE

Art. 4

Ripartizione del territorio comunale in zone

1. Il territorio comunale, ai fini della programmazione di cui al presente regolamento, viene suddiviso nelle seguenti zone:
 ZONA 1 – Centro storico così come delimitato nel Piano Regolatore Generale.
 ZONA 2 – Restante parte del territorio comunale.

Art. 5

Criteri per il rilascio delle autorizzazioni

1. Il rilascio di autorizzazioni per i pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande avviene nel rispetto dei seguenti criteri di programmazione, in relazione alla zonizzazione di cui al sopra citato art. 4 e fermo restando la sussistenza dei requisiti di legge e di regolamento:

Zone (Art. 4)	Attività consentite (art. 3)
Zona 1 – Centro Storico così come delimitato dal PRG	Lett. <i>b), c), d), g), h), o)</i>
Zona 2 – restante parte del territorio comunale	Lett. <i>a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k,) l), m), n), o)</i>

2. Oltre che nel rispetto dei criteri di cui al comma 1, le attività di somministrazione – sia esercizi di nuova apertura sia di apertura a seguito di trasferimento – possono essere autorizzate solo in caso di sussistenza delle seguenti condizioni, fermo restando il possesso dei requisiti soggettivi previsti dalla legge:
 - conformità del locale alle disposizioni edilizio-urbanistiche vigenti, comprese quelle in materia di destinazione d'uso del locale e di abbattimento delle barriere architettoniche;
 - rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie e adempimento degli obblighi previsti dalla normativa di riferimento (presentazione, nei termini di legge, di regolare DIA sanitaria settore alimentare ai fini della registrazione);
 - disponibilità del locale;
 - sussistenza dei requisiti di sorvegliabilità del locale, in base ai criteri stabiliti dal Ministero dell' Interno con DM 17/12/92, n. 564.
3. I criteri di programmazione di cui al presente titolo, debbono essere applicati anche in caso di trasferimento dell'esercizio di somministrazione esistente sia all'interno della stessa zona che da una zona ad un'altra del territorio comunale. In quest'ultimo caso, vanno rispettati i parametri vigenti nella zona ove è previsto il trasferimento del pubblico esercizio.
4. I criteri di programmazione di cui al presente titolo non si applicano ai casi di subingresso in autorizzazioni di pubblici esercizi già esistenti senza trasferimenti di sede e senza modifiche del locale nonché della tipologia di attività esercitata.

Art. 6

Autorizzazioni stagionali

1. Le autorizzazioni stagionali vengono rilasciate nel rispetto dei criteri di programmazione cui al presente titolo.
2. Il periodo di stagionalità va da un minimo di un mese ad un massimo di sei mesi nel corso di ciascun anno solare.

Art. 7

Esclusioni

1. I criteri di programmazione di cui al presente titolo non si applicano alle seguenti tipologie di attività di somministrazione per le quali vige la rispettiva normativa di riferimento:
 - Alla somministrazione di alimenti e bevande esercitata all'interno delle strutture ricettive di cui alla L.R. 11 luglio 2006 n. 9, limitatamente alle persone alloggiate e ai loro ospiti, ai partecipanti a manifestazioni, convegni organizzati nelle strutture stesse;
 - alle attività di agriturismo di cui alla L.R. 3 aprile 2002 n. 3 e regolamento regionale 13 maggio 2004, n. 3.
2. I criteri di programmazione di cui al presente titolo non si applicano altresì alle attività di somministrazione di alimenti e bevande da esercitarsi per concessione di servizi a privati all'interno di strutture e spazi comunali o in base a specifiche convenzioni che siano inerenti a strumenti urbanistici attuativi delle previsioni del Piano Regolatore Generale.

TITOLO III
Norme sul procedimento

Art. 8
Autorizzazioni

1. Le domande di autorizzazioni per l'apertura ed il trasferimento di sede dei pubblici esercizi di somministrazione di alimenti e bevande devono essere presentate o spedite a firma della persona fisica legittimata o avente titolo a richiedere l'autorizzazione.
2. Nella domanda il richiedente deve dichiarare quanto segue:
 - possesso dei requisiti morali e professionali;
 - esatta ubicazione del locale mediante indicazione dell'indirizzo (via e numero civico) ed estremi catastali identificativi dell'unità immobiliare. Del locale va allegata copia della relativa planimetria quotata, datata e firmata da un tecnico iscritto al relativo albo professionale, con evidenziata la superficie destinata alla somministrazione di alimenti e bevande.
 - disponibilità dei locali di somministrazione. Del titolo di godimento del locale va allegata relativa copia;
 - presentazione nei modi e termini di legge, di regolare Denuncia Inizio Attività Settore Alimentare ai fini della registrazione (Dia Sanitaria);
 - sussistenza dei requisiti d'idoneità del locale rispetto alle norme edilizio-urbanistiche, di prevenzione incendi, di sicurezza e di sorvegliabilità;
 - caratteristiche dell'attività di somministrazione che intende svolgere in relazione alle tipologie di cui all'art. 3 del presente regolamento.
3. A seguito della presentazione della domanda di autorizzazione, viene data comunicazione dell'avvio del procedimento.
4. Qualora la domanda non sia regolare o completa, il responsabile del procedimento, entro il termine di dieci giorni dal ricevimento, richiede l'integrazione della documentazione mancante o la regolarizzazione della domanda stessa, fissando il termine per la presentazione e avvisando che, decorso inutilmente tale termine, la domanda sarà archiviata.
5. Nel caso in cui sia necessario acquisire elementi integrativi o di giudizio che non siano già nella disponibilità dell'amministrazione e che essa non possa acquisire autonomamente, il responsabile del procedimento provvede tempestivamente a richiederli. In questo caso il termine di sessanta giorni previsto dal successivo comma 7, inizia a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento della documentazione richiesta. Non si ha interruzione del termine in caso di eventuali richieste di elementi integrativi successive alla prima. Quando l'interessato non provveda entro il termine fissato, la domanda sarà archiviata. Dell'avvenuta archiviazione viene data comunicazione al richiedente.
6. Il responsabile del procedimento, all'occorrenza, anche tramite la convocazione di una conferenza di servizi, ai sensi dell'art. 14 della legge 241/90, verifica la sussistenza dei requisiti morali e professionali del richiedente ed il rispetto della norme di programmazione.

7. Decorso il termine di 60 giorni dalla data di presentazione della domanda al Protocollo Generale del Comune, in caso di difetto di comunicazioni, la stessa s'intende accolta (silenzio-assenso).
8. Gli estremi della autorizzazione e delle dichiarazioni d'inizio attività di somministrazione di alimenti e bevande sono comunicate al Prefetto e al Questore, all'ASUR competente per territorio, alla Camera di Commercio, entro trenta giorni dal rilascio.

Art. 9

Denuncia di inizio attività

1. Le attività di somministrazione alimenti e bevande di cui all'art. 6, comma 1, della L.R. 30/05, meglio individuate dall'art. 5 - parte seconda - degli indirizzi applicativi approvati con delibera G.R. Marche 864 del 24.07.2006, sono soggette a Denuncia di Inizio Attività da inoltrarsi ai sensi dell'art. 19 della L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni.
2. La dichiarazione di inizio attività deve essere presentata o spedita a firma della persona fisica legittimata o avente titolo, almeno trenta giorni prima dell'inizio attività stessa. Nella dichiarazione di inizio attività l'interessato deve dichiarare, sotto la propria responsabilità:
 - a) di essere in possesso dei requisiti soggettivi, morali e professionali previsti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività di somministrazione;
 - b) indicazione dell'eventuale persona preposta all'esercizio;
 - c) ubicazione ed estremi identificativi del locale (indirizzo e dati catastali);
 - d) caratteristiche dell'attività di somministrazione che intende svolgere in relazione alle tipologie di cui all'art. 6, comma 1, L.R. 30/2005 e art. 3 del presente regolamento;
 - e) superficie dei locali destinati alla somministrazione. Per gli esercizi nei quali la somministrazione avviene congiuntamente all'attività prevalente di trattenimento e svago, deve essere specificata la superficie destinata all'attività di somministrazione e la superficie utilizzata per il trattenimento, nel rispetto del rapporto previsto dall'art. 6, comma 2, L.R. 30/05.
 - f) la disponibilità del locale e la conformità del locale medesimo alle norme e prescrizioni edilizie, urbanistiche, igienico-sanitarie, di sicurezza, di prevenzione incendi, ove richiesto per legge, di inquinamento acustico e di sorvegliabilità, specificando gli estremi delle relative autorizzazioni, certificazioni o comunicazioni.
3. Alla denuncia di inizio attività devono essere allegati i seguenti documenti:
 - planimetria del locale quotata, datata e firmata da un tecnico iscritto al relativo albo professionale. Nella planimetria deve essere riportata ed evidenziata la superficie destinata alla somministrazione di alimenti e bevande;
 - titolo di godimento del locale;
 - autocertificazione dell'eventuale preposto designato, relativa al possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla legge.
4. Contestualmente all'inizio dell'attività, l'interessato ne deve dare comunicazione al Comune ai sensi dell'art. 19, comma 2, L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 10
Autorizzazioni temporanee

1. In occasione di feste, sagre, fiere, mercati o di altre riunioni straordinarie di persone è consentito lo svolgimento di attività di somministrazione di alimenti e bevande, previo rilascio da parte del Comune dell'autorizzazione temporanea prevista dall'art. 7 L.R. 30/2005 e art. 6 - parte seconda degli indirizzi applicativi approvati dalla Regione Marche con delibera di Giunta n. 864 del 24.07.2006.

Art. 11
Subingresso

1. Il trasferimento della proprietà o della gestione dell'esercizio di somministrazione di alimenti e bevande, per atto tra vivi o per causa di morte, è soggetto a comunicazione da presentare al Comune entro trenta giorni dalla data di cessione o dell'apertura della successione.
2. Il subentrante può iniziare l'attività di somministrazione dalla data di presentazione della comunicazione di cui al punto precedente, a condizione che rimangano immutati lo stato del locale nonché le modalità di esercizio dell'attività oggetto di subingresso e che lo stesso subentrante sia in possesso dei requisiti morali e professionali previsti dalla legge.
3. Nella comunicazione di subingresso, il subentrante deve indicare:
 - Gli estremi dell'autorizzazione relativa al pubblico esercizio oggetto di subingresso;
 - Il titolo giuridico che dà luogo al subingresso, di cui va prodotta relativa copia;
 - Autocertificazione del possesso dei requisiti morali e professionali da parte del subentrante;
 - Estremi della DIA sanitaria per subingresso inoltrata alla ASUR competente ed al Comune medesimo.
 - Il titolo di godimento dei locali di somministrazione di cui va prodotta anche la relativa copia.
4. Entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione di subingresso, fatte salve eventuali interruzioni del termine per integrazioni documentali necessarie a causa della incompletezza della comunicazione, il Comune procede alla voltura dell'autorizzazione, previa riconsegna dell'originale del titolo autorizzatorio intestato al cedente.

Art. 12
Ampliamento della superficie di somministrazione

1. L'ampliamento della superficie di attività di somministrazione di alimenti e bevande è soggetta preventiva comunicazione da inoltrarsi al Comune, oltre alla DIA sanitaria per modifiche.
2. La comunicazione di ampliamento deve essere inviata al Comune con allegata una copia della planimetria del locale in cui risulti evidenziata la superficie interessata all'ampliamento. Nel caso in cui l'ampliamento sia conseguente ad interventi di natura edilizia, nella predetta comunicazione vanno indicati gli estremi del titolo edilizio legittimante l'intervento.
3. L'attività di somministrazione nella parte di superficie ampliata può essere esercitata decorsi trenta giorni dal ricevimento della predetta comunicazione, fermo restando l'inoltro della relativa

DIA sanitaria nei modi e tempi previsti dalle disposizioni vigenti in materia, e fatte salve eventuali diverse comunicazioni a riguardo che potrebbero scaturire dall'esito degli accertamenti effettuati.

4. Relativamente alla parte di superficie ampliata, il Comune accerta il rispetto delle norme in materia igienico sanitaria, destinazione d'uso dei locali, compatibilità edilizio-urbanistica, sorvegliabilità, prima di procedere all'aggiornamento del relativo titolo autorizzatorio.

Art. 13

Somministrazione nei circoli privati

1. Le associazioni ed i circoli privati aderenti ad enti o organizzazioni nazionali assistenziali di cui all'art. 2, comma 1, del D.P.R. 4.4.2001, n. 235, possono svolgere direttamente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande in favore degli associati presso la sede in cui si svolge l'attività di somministrazione, o affidarla in gestione a terzi.
2. Nel caso di gestione diretta dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande da parte delle associazioni di cui al comma 1, a favore degli associati e presso la sede in cui si svolge l'attività istituzionale, non è richiesto il possesso dei requisiti professionali. Il presidente del circolo o dell'associazione privata e l'eventuale rappresentante designato ai sensi dell'art. 8 del T.U.L.P.S devono essere in possesso dei requisiti morali di cui agli artt. 11, 12, 92 e 131 del medesimo Testo Unico.
3. Qualora l'attività di somministrazione di alimenti e bevande sia affidata in gestione ad un terzo, il gestore che eserciterà l'attività in regime di impresa, deve essere in possesso dei requisiti morali e professionali.
4. L'attività di somministrazione da parte dei circoli ed associazioni di cui al comma 1, è soggetta a denuncia di inizio attività da inoltrarsi al Comune ai sensi dell'art. 19, L. 241/90 e successive modificazioni ed integrazioni. La denuncia di inizio attività deve essere presentata dal legale rappresentante del circolo e deve contenere i dati di cui all'art. 2, comma 2, DPR 4.04.2001, n. 235. Alla stessa va allegata la seguente documentazione:
 - a. una copia dell'atto costitutivo o dello statuto del circolo o dell'associazione redatto nella forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata;
 - b. copia della dichiarazione di affiliazione dell'Ente o Organizzazione e del nulla-osta per la somministrazione di alimenti e bevande;
 - c. planimetria del locale quotata e sottoscritta da un tecnico iscritto al relativo albo professionale, con evidenziata la superficie del locale destinata alla somministrazione;
 - d. DIA sanitaria settore alimentare ai fini della registrazione;
 - e. nel caso di gestione a terzi, dichiarazione sostitutiva atto di notorietà del presidente del circolo che attesti l'avvenuto affidamento in gestione dell'attività di somministrazione, con relativa accettazione scritta del gestore, il quale deve autocertificare il possesso dei requisiti morali e professionali richiesti per l'esercizio dell'attività;
 - f. titolo di godimento del locale.
5. Le associazioni ed i circoli di cui all'art. 3, comma 1, del D.P.R. 4.4.2001, n. 235, possono svolgere direttamente l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o affidarla in gestione a terzi, nel rispetto di quanto previsto dai commi 2 e 3 del presente articolo.

6. L'attività di somministrazione da parte dei circoli ed associazioni di cui al precedente comma 5, è soggetta al rilascio di autorizzazione su richiesta del legale rappresentante del circolo o associazione. Alla domanda di autorizzazione deve essere allegata la documentazione di cui al precedente comma 4, lett. a), c), d), e), f).
7. In conformità alle indicazioni poste dagli indirizzi regionali, l'attività di somministrazione all'interno dei circoli privati è soggetta alla disciplina per gli orari prevista per i pubblici esercizi.
8. E' fatto salvo il rinvio al DPR 235/2001 i cui riferimenti alla L. 287/91 si intendono sostituiti con quelli alla L.R. 30/2005.

Art. 14

Attività di somministrazione in aree esterne adiacenti a pubblici esercizi

1. Il titolare di un'autorizzazione di pubblico esercizio di somministrazione di alimenti e bevande può esercitare l'attività di somministrazione anche all'esterno del locale su un'area pubblica o privata adiacente all'esercizio, installando attrezzature temporanee quali tavoli, sedie, ombrelloni, fioriere, gazebo.
2. Nel caso di utilizzo di area pubblica è necessario il preventivo rilascio dell'autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico da parte dell'Ufficio Tecnico del Traffico, previo parere del Comando di Polizia Municipale in ordine alla viabilità, e parere favorevole del Settore Studi Tecnici, Pianificazione e Progettazione urbanistica, in ordine alla tipologia degli arredi da installare, solo nel caso di attività ubicate nella zona centro storico.
3. Fermo restando l'osservanza delle norme vigenti in materia di inquinamento acustico, l'attività svolta all'esterno non deve arrecare disturbo alla quiete pubblica e deve essere esercitata nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria.

Art. 15

Distributori automatici

1. L'esercizio dell'attività di somministrazione tramite apparecchi automatici è soggetta ad autorizzazione purché i locali ove sono installati i distributori siano adibiti esclusivamente a tale attività e siano opportunamente attrezzati per lo svolgimento della somministrazione di alimenti e bevande.
2. Se non si verificano le condizioni di cui al precedente punto, l'attività tramite distributori automatici rientra nella vendita e, quindi, è soggetta alla disciplina di cui all'art. 17, del D.LGS 114/98.
3. Nei locali adibiti all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande mediante distributori automatici è vietata la somministrazione di bevande alcoliche.

Art. 16
Cessazione dell'attività

1. Il titolare di autorizzazione per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande che cessa di esercitare l'attività deve trasmettere al Comune, sede dell'esercizio, entro 30 giorni dalla cessazione, apposita comunicazione scritta allegando l'originale dell'autorizzazione stessa (o DIA).

TITOLO IV
Disposizioni generali

Art. 17
Attività accessorie

1. Le autorizzazioni all'esercizio della somministrazione di alimenti e bevande abilitano anche allo svolgimento delle seguenti attività accessorie:
 - a) installazione ed uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti per la diffusione sonora e di immagini, purché i locali non siano allestiti in modo tale da configurare un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento;
 - b) installazione di apparecchi meccanici ed elettronici per il gioco lecito, fermo restando il rispetto, nell'installazione degli apparecchi medesimi e nell'esercizio dei giochi, delle normative di riferimento per le specifiche tipologie;
 - c) piccoli trattenimenti musicali senza ballo, purché l'attività di trattenimento non sia tale da configurare il pubblico esercizio quale locale di pubblico spettacolo, nel rispetto delle modalità stabilite nei seguenti articoli.

Art. 18
Piccoli trattenimenti musicali senza ballo

1. Per piccoli trattenimenti musicali senza ballo si intendono le attività consistenti in:
 - effettuazione di spettacoli, ovvero di divertimenti, attrazioni ed eventuali rappresentazioni di arti varie (musica, danza, magia, cabaret etc.), esposizione di opere artistiche, presentazioni di libri, organizzazione di conferenze e manifestazioni similari, a condizione che il pubblico assista in forma prevalentemente passiva, essendo coinvolto semplicemente quale spettatore;
 - effettuazioni di trattenimenti, ovvero di divertimenti, attrazioni cui il pubblico può attivamente partecipare, con esclusione di trattenimenti danzanti.
2. Le forme di trattenimento sopra descritte, devono svolgersi nel pubblico esercizio in occasione della normale attività di somministrazione, cioè durante l'orario di apertura del locale, quale attività accessoria rispetto alla somministrazione, e senza il pagamento di alcun biglietto d'ingresso, né aumenti dei costi delle consumazioni, rispetto al listino prezzi ordinariamente applicato.

Art. 19

Regime dei piccoli trattenimenti nei pubblici esercizi

1. Per lo svolgimento di *piccoli trattenimenti musicali senza ballo* in locali con capienza ed afflusso non superiore a n. 100 persone, il titolare dell'autorizzazione di pubblico esercizio deve inoltrare una comunicazione preventiva al Comune - Ufficio Attività Produttive - in cui venga dichiarato che l'attività di trattenimento prevista rientra nella tipologia di cui precedente art. 19, specificando il tipo di trattenimento in programma e le date di svolgimento dell'attività medesima. Nella predetta comunicazione deve essere inoltre autocertificato:
 - a) che il locale ha una capienza non superiore a n. 100 persone oppure che l'afflusso massimo consentito non è superiore alle 100 persone;
 - b) il rispetto delle norme di sicurezza e di prevenzione incendi;
 - c) che è stata acquisita la relazione di previsione di impatto acustico redatta da un tecnico iscritto al relativo albo regionale, della quale devono essere indicati i relativi estremi, data di redazione e generalità del tecnico firmatario. La predetta relazione deve essere tenuta nel locale a disposizione di eventuali organi di controllo.
2. Per lo svolgimento di *piccoli trattenimenti musicali senza ballo* in locali con capienza ed afflusso superiore a 100 persone, il titolare dell'autorizzazione di pubblico esercizio deve inoltrare una comunicazione preventiva al Comune - Ufficio Attività Produttive - almeno trenta giorni prima dell'inizio dell'attività medesima. Nella predetta comunicazione deve essere dichiarato che l'attività di trattenimento rientra nella tipologia di cui precedente art. 19, deve essere specificato il tipo di trattenimento in programma ed indicate le date di svolgimento dell'attività medesima. Alla comunicazione di cui sopra vanno allegati:
 - a) autocertificazione che attesti la capienza del locale ed il rispetto delle norme di sicurezza e di prevenzione incendi;
 - b) dichiarazione di impatto acustico redatta da un tecnico iscritto al relativo Albo Regionale.
3. L'attività di cui ai commi precedenti è subordinata al rispetto delle norme vigenti in materia di inquinamento acustico, di sicurezza e di prevenzione incendi.
4. Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza, sono previste le seguenti prescrizioni:
 - a) è consentita l'installazione di palchi o pedane per artisti, di altezza non superiore a cm. 80, muniti di:
 - certificato di idoneità statica;
 - certificato di corretto montaggio rilasciato dalla ditta installatrice o da un tecnico abilitato o, alternativamente, collaudo statico rilasciato da tecnico abilitato.
 - b) È consentita inoltre l'installazione di impianti elettrici, compresi quelli per l'amplificazione sonora che vanno posizionati in aree non accessibili al pubblico e devono essere dotati di dichiarazione d'esecuzione a regola d'arte (dichiarazione di conformità) a firma di un tecnico abilitato.
5. Per quanto attiene alla prevenzione incendi, occorre che siano approntati idonei mezzi antincendio.

6. Nel caso di installazione di palchi o impianti elettrici, la documentazione di cui al comma 4, deve essere prodotta al Comune prima dell'inizio dell'attività.

Art. 20

Spettacoli, feste da ballo ed altri trattenimenti

1. Per lo svolgimento di spettacoli, trattenimenti danzanti ed altre tipologie di attività di intrattenimento non ricompresi nella definizione di "*piccoli trattenimenti musicali senza ballo*" di cui al precedente art. 19, dovrà essere acquisita una specifica autorizzazione da richiedersi al Comune – Ufficio Attività Produttive - ai sensi degli art. 68 e 80 del TULPS.

Art. 21

Validità delle autorizzazioni

1. Le autorizzazioni e le dichiarazioni di inizio attività di somministrazione di alimenti e bevande si riferiscono esclusivamente ai locali in esse indicate hanno validità a tempo indeterminato, fatti salvi i casi di decadenza e revoca previsti dalla legge.
2. Le autorizzazioni temporanee hanno una validità limitata al periodo indicato nella stessa autorizzazione, con riferimento alla manifestazione o evento cui sono collegate.

Art. 22

Orari

1. Il Sindaco, con apposita ordinanza, fissa il limite giornaliero minimo e massimo di apertura e chiusura degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande ai sensi dell'art. 12, L.R. 30/05.
2. L'orario può essere differenziato in ragione delle diverse esigenze dei consumatori e delle caratteristiche del territorio, della stagionalità o della tipologia dell'attività esercitata.
3. I titolari degli esercizi di somministrazione hanno l'obbligo di comunicare al Comune l'orario adottato sulla base dell'attività esercitata che può essere differenziato per giorni della settimana e per periodo dell'anno, nel rispetto dei limiti minimi e massimi. L'orario scelto dall'esercente può essere continuativo o comprendere un intervallo di chiusura intermedia.
4. L'esercente deve rendere noto al pubblico l'orario prescelto mediante l'esposizione di appositi cartelli ben visibili sia all'interno che all'esterno del locale.
5. Gli esercizi possono osservare una o più giornate di riposo settimanale che devono essere indicate in appositi cartelli ben visibili all'interno e all'esterno dal pubblico.
6. La chiusura temporanea è comunicata al Comune nelle forme e nei tempi previsti dalla stessa amministrazione. E' tuttavia, obbligatorio l'esposizione di un cartello ben visibile all'esterno.
7. Il Comune, al fine di tutelare il consumatore, può predisporre programmi di apertura per turno degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. In tal caso, vi è l'obbligo di osservanza della turnazione e la pubblicazione della stessa mediante cartelli ben visibili dall'esterno.

8. Al fine di assicurare all'utenza idonei livelli di servizio anche durante il periodo estivo, gli esercenti sono tenuti a comunicare al Comune entro una data da stabilire nell'ordinanza il periodo di chiusura per ferie. Sulla base di tali comunicazioni, il Comune qualora valuti la carenza del servizio, dispone turni di apertura obbligatori.

Art. 23

Validità del regolamento

1. Le norme di cui al Titolo II del presente regolamento (programmazione) hanno validità triennale dalla data di esecutività della delibera consiliare di approvazione.

Art. 24

Pubblicità prezzi

1. L'obbligo della pubblicità dei prezzi, per i prodotti destinati alla somministrazione, è assolto con le seguenti modalità:
 - a) per le bevande e gli alimenti da somministrare: con l'esposizione di apposita tabella all'interno del locale dell'esercizio;
 - b) per le attività di ristorazione: con l'esposizione obbligatoria durante l'orario di apertura della tabella dei prezzi sia all'interno che all'esterno dell'esercizio e, comunque, in luogo leggibile dall'esterno.
2. Se l'esercizio effettua servizio ai tavoli il listino dei prezzi deve essere messo a disposizione dei clienti prima dell'ordinazione. La maggiorazione del servizio, qualora prevista, deve essere chiaramente esplicitata e portata a conoscenza del consumatore con mezzi idonei e chiari.
3. I prodotti destinati alla vendita per asporto sono soggetti alle norme in materia di pubblicità dei prezzi, cioè all'art. 14, del D.lgs. 114/1998 sul commercio e al D.lgs 25/02/2000 n. 84.
4. Le previsioni dei precedenti punti si applicano ai circoli privati aperti solo ai soci, alle mense aziendali, ai bar interni e alle attività di somministrazione al domicilio del consumatore.

Art. 25

Disciplina sanzionatoria

1. Per la disciplina sanzionatoria si rinvia a quanto disposto dall'art. 15 della Legge Regionale 30/2005 e dall'art. 25 degli indirizzi applicativi approvati con delibera Giunta Regionale Marche n. 864/06.

Art. 26

Rinvio

1. Per tutto quanto non previsto nel presente regolamento si rinvia alla normativa di settore.