

**P
@
D
S**



Il Sindaco
Avv. Marco Alessandrini

L'Assessore al Commercio
Dr. Giacomo Cuzzi

Il Dirigente
Dr. Gaetano Silverii

Il Responsabile del Servizio
Geom. Lanfranco Chiavaroli

D.ssa Grazia Micheli

Comune di Pescara

Regolamento Comunale di "Plurinegozio"

Criteri per il riconoscimento della tipologia commerciale di
"Plurinegozio" – coesistenza di più esercizi di attività in stessi locali
approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 22 del 25/02/2016

Indice

Art. 1	– Finalità del Regolamento	pag.	2
Art. 2	– Gestione dei locali	"	2
Art. 3	– Parametri e requisiti del "Plurinegozio"	"	3
Art. 4	– Aspetti edilizi del "Plurinegozio"	"	3
Art. 5	– Modalità di attivazione del "Plurinegozio"	"	4
Art. 6	– Regolamenti comunali e norme sovraordinate	"	4



SU@P

Sportello Unico Commercio Attività Produttive, ed Artigianato

Art. 1 – Finalità del Regolamento

Il presente Regolamento Comunale "Plurinegozio", disciplina e stabilisce i criteri per il riconoscimento della qualifica di "Plurinegozio", ossia della coesistenza regolamentata di più attività produttive aperte al pubblico operanti nello stesso locale adeguatamente adibito allo scopo.

I processi di liberalizzazione del mercato dei servizi e di semplificazione delle relative e consequenziali procedure amministrative, avviati con la Direttiva Servizi 2006/123/CE, meglio nota come Direttiva Bolkestein, sono stati recepiti a livello nazionale dal D.Lgs. 59/2010 e da relative successive norme di attuazione approvate negli anni a seguire, il tutto nel rispetto delle finalità previste dall'art. 117 della Costituzione Italiana in materia di tutela della concorrenza nonché di determinazione dei livelli essenziali delle prestazioni riferiti alla garanzia di applicazione dei diritti civili e sociali in tutta la nazione.

La Regione Abruzzo ha recepito progressivamente tali principi a partire dalla L.R. n. 11/2008 così come modificata dalle successive L.R. n. 17/2010 e L.R. n. 01/2014 nonché da propria Direttiva Servizi Regionale n. 59/2010 del 22/12/2010 in recepimento ed attuazione della citata Direttiva Servizi Comunitaria 2006/123/CE.

Tutte le normative sopra richiamate, nello spirito dei principi di tutela della concorrenzialità, diritto e promozione del diritto di impresa, non precludono che in un'unica unità immobiliare avente destinazione d'uso produttiva/commerciale, in piena ottemperanza con tutte le normative sovraordinate in materia di igiene, sicurezza ed ambientale, sia possibile la coesistenza di due o più esercizi diversi commerciali, con il solo limite della superficie di vendita complessiva utilizzata non superiore a mq 250,00 escludendo in tal caso le problematiche legate alle medie strutture di vendita. Trattasi, in pratica, di una sorta di grande vicinato dove all'interno possono coesistere più punti vendita (sia settore alimentare che non) ognuno in appositi spazi adeguatamente organizzati, del tipo di quelli che già esistono nei centri commerciali, ovviamente con le dovute proporzioni.

Oltre alla coesistenza di più attività commerciali di vendita in medesimi locali, è di fatto permessa anche la coesistenza/coabitazione di forme diverse di attività commerciali, come vendita e somministrazione di alimenti e bevande (pubblici esercizi), proseguendo fino alla condivisione di medesimi spazi anche con attività legate al terziario più ampio, quali attività artigianali e di servizi.

Art. 2 – Gestione dei locali

Sulla base della finalità del presente Regolamento, di cui al precedente art. 1, è ammessa la coesistenza di più attività commerciali/produttive, eventualmente anche intestate a diversi soggetti imprenditoriali, con la creazione di una attività di plurinegozio a destinazione prevalente commerciale.

Nello specifico, sono possibili soluzioni in cui uno stesso locale sia utilizzato da più imprese che condividono le relative spese di gestione o alternativamente l'ipotesi in cui un unico promotore organizza la presenza di più imprese nello stesso locale di cui ha la disponibilità; in quest'ultimo caso il titolare di questo tipo di consorzio, da parte sua avrà il solo obbligo di dimostrare l'idoneità edilizia dei locali e dei rapporti privatistici con i singoli gestori affittuari.

Promotori dell'iniziativa di plurinegozio possono essere indifferentemente il proprietario del locale che ospita il plurinegozio o un suo affittuario; quest'ultimo potrà sub-affittare a terzi, per le attività complementari costituenti il plurinegozio, se debitamente autorizzato dal proprietario del locale con cui ha contratto l'affitto principale.

Art. 3 – Parametri e requisiti del "Plurinegozio"

AL fine di poter qualificare l'attività produttiva come "plurinegozio" occorre il rispetto dei seguenti requisiti e parametri:

- la superficie complessiva di vendita delle varie attività commerciali, riconducibili singolarmente ad esercizi di vicinato e contestualmente inserite nella stessa unità immobiliare non può eccedere la superficie complessiva di vendita di mq 250,00 , al netto di ulteriori superfici eventualmente utilizzate per servizi igienici, depositi, magazzini e disimpegni e comunque non destinati alla vendita;
- la superficie di ogni singola attività (di vendita e non) dovrà essere ben delineata rispetto alle altre ed evidenziata tramite apposita rappresentazione grafica dichiarativa con planimetria in scala opportuna sottoscritta da apposito tecnico abilitato;
- la coesistenza dei diversi esercizi e l'eventuale compresenza di attività operanti nel settore non alimentare e alimentare, dovrà ovviamente operare nel pieno e rigoroso rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria, attraverso la produzione di apposita NIAs corredata da tutta la documentazione necessaria e presentata per il tramite del SUAP alla competente AUSL;
- il proprietario del locale o affittuario dell'intero locale, deve garantire e comprovare la conformità edilizia dello stesso (eventualmente delegato dal proprietario nel caso di affittuario) con l'esecuzione di opere edilizie per la conformità dello stesso in ordine alle esigenze specifiche, attraverso la citazione di titoli edilizi, comunicazioni autocertificative nonché relativa agibilità edilizia complessiva;
- il locale dovrà essere dotato di servizi comuni quali spazi di collegamento e servizi igienici in linea con le norme vigenti, oltre a spazi per i dipendenti (spogliatoi, servizi, armadietti ecc..), dimensionati nella casistica più restrittiva relativamente alle diverse tipologie di esercizi ed attività produttive coesistenti; eventuali carenze nella dotazione dei servizi comuni, compresi i servizi igienici, ed eventuali susseguenti provvedimenti sanzionatori e/o prescrittivi riguarderanno l'intero plurinegozio;
- per i titoli abilitanti all'esercizio delle diverse attività, ognuno degli esercenti (legati da un contratto di affitto con il proprietario dell'intero locale o di sub-affitto in caso di affittuario) dovrà presentare una SCIA amministrativa, corredata di tutto quanto dovuto per prassi sulla base della relativa normativa di competenza, con regolare NIAs per ognuna delle singole attività che trattano il settore alimentare;
- ognuno degli esercenti risponderà per i propri requisiti morali e professionali laddove per legge richiesti;
- potranno avvenire nel tempo, con le medesime modalità, sub-ingressi di singoli esercenti in luogo di altri con nuove SCIA di aperture per sub-ingressi o singole e definitive cessazioni di attività;
- nel caso di esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, occorrerà verificare se in luogo della SCIA occorrerà l'autorizzazione sulla base dell'ubicazione territoriale e del vigente regolamento comunale per i pubblici esercizi di somministrazione alimenti e bevande, oltre alla verifica obbligatoria, condotta tramite i Vigili Urbani, del rispetto dei requisiti minimi di sorvegliabilità.

Art. 4 – Aspetti edilizi del plurinegozio

Per ognuna delle SCIA amministrative, citate nel precedente articolo, si farà riferimento, per l'idoneità edilizia del locale, agli estremi dell'agibilità edilizia dell'intero locale interessato così come adeguato all'uso.

Circa la destinazione d'uso dello stesso, è necessario che venga riscontrata la destinazione unica prevalente commerciale, anche in virtù di quanto disposto al comma 2 dell'art. 23-ter del D.P.R. n. 380/2001 nel suo testo vigente, ossia che le attività di natura commerciale presenti nel locale adibito a

plurinegozio, comprendendo pertanto anche l'eventuale attività di somministrazione alimenti e bevande, abbiano una superficie utile assegnata maggiore alla somma delle superfici utili assegnate alle altre attività presenti nel plurinegozio di natura non commerciale (artigianato, direzionale, agenzie di servizi ed altro) garantendo in tal modo la prevalenza di destinazione d'uso commerciale nel locale adibito a plurinegozio.

Nel conteggio delle relative superfici utile sono detratte le superfici utili destinate a servizi comuni, quali gli spazi destinati agli ingressi, i servizi igienici non esclusivi, depositi e/o ripostigli non esclusivi ed ogni altro spazio non distintamente assegnato ad una delle attività ospitate nel plurinegozio.

Art. 5 – Modalità di attivazione del "Plurinegozio"

Per le modalità di presentazione delle singole SCIA, per le le relative attività inserite nel "Plurinegozio", valgono le modalità previgenti ai sensi dell'art. 19 della L. 241/90 nel suo vigente testo.

Tuttavia è sufficiente presentare, come già evidenziato anche nel precedente art. 3, singole SCIA amministrative, per ognuna delle attività ospitate nel plurinegozio, anche in tempi diversi, garantendo in tal modo le possibilità di subingressi, cessazioni e riaperture di singole porzioni all'interno del plurinegozio con eventuali rispettive dichiarazioni di ampliamenti o riduzione delle relative superfici di influenza di ogni singola attività presente.

La verifica edilizia viene effettuata all'apertura della prima/e attività presenti valendo anche per eventuali attività che presentino la SCIA di apertura in tempi successivi nel caso in cui non vi siano trasformazioni edilizie che richiedano una nuova agibilità edilizia.

Art. 6 – Regolamenti comunali e norme sovraordinate

Relativamente ad ogni singola categoria di attività o esercizio produttivo inserito in un "Plurinegozio" continuano a valere tutte le normative comunitarie, nazionali, regionali e locali per quanto di specifica competenza.

Riguardo a tutto quanto non riportato nel presente testo regolamentare, si rimanda integralmente a quanto previsto nel Regolamento SUAP approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 134 del 30/10/2015 nel suo vigente testo.