

Domanda di autorizzazione e comunicazioni inerenti le medie strutture di vendita
(art. 13, comma 3)

- a) Se l'immobile è di proprietà di terzi, dichiarazione che specifichi la proprietà e la disponibilità dei locali da parte del richiedente;
- b) Pianimetria generale con riportati gli spazi destinati a parcheggi pubblici, ai parcheggi pertinenziali, al verde pubblico (se presenti), nonché l'indicazione dei percorsi pedonali, veicolari, ciclabili di accesso all'area e all'edificio;
- c) Pianta dell'unità edilizia o delle unità immobiliari oggetto della domanda, in scala non inferiore a 1:200, con riportate le destinazioni d'uso per ciascun locale e la superficie di vendita; quest'ultima deve essere individuata da strutture murarie o da elementi fissi chiaramente individuabili;
- d) Relazione tecnica sulle caratteristiche previste per la struttura di vendita, con i contenuti di cui al successivo paragrafo “Contenuti della relazione tecnica”;
- e) Studio della mobilità e stima dei flussi veicolari indotti dal nuovo insediamento commerciale e valutazione del carico urbanistico ad esso connesso, con in dettaglio l'analisi delle singole categorie dei mezzi, i giorni e gli orari di punta previsti;
- f) Copia dell'atto di trasferimento della titolarità (in proprietà o in gestione) dell'esercizio commerciale, validamente registrato.

TIPO DI PROCEDIMENTO	DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE						TEMPI PROCEDIMENTO
	(a)	(b)	(c)	(d)	(e)	(f)	
MEDIE STRUTTURE							
Nuovo esercizio	x	x	x	x	x		90 giorni
Concentrazione	x	x	x	x	x		90 giorni
Trasferimento sede	x	x	x	x	x		90 giorni
Ampliamento S.V.		x	x	x	x		90 giorni
Ampliamento S.V. per accorpamento	x	x	x	x	x		90 giorni
Estensione settore merceologico		x	x	x	x		90 giorni
Apertura subingresso	x					x	30 giorni con effetto immediato
Riduzione settore merceologico			x				30 giorni
Cessazione attività							Disposizioni ministero

Contenuti della relazione tecnica
(punto "e" dell'elenco degli allegati)

1. Per le medio-piccole strutture di vendita fino a 400 mq. di superficie di vendita, nel settore alimentare, e fino a 800 mq. di superficie di vendita, nel settore non alimentare, la relazione tecnica dovrà contenere le seguenti informazioni:

- i dati quantitativi principali dell'intervento (settore merceologico, superficie totale e superficie di vendita, parcheggi pertinenziali, standard pubblici da realizzare o monetizzare);
- descrizione di utilizzo dell'area e degli immobili oggetto dell'intervento;
- descrizione della o delle strutture di vendita previste, indicando per ciascuna la superficie di vendita prevista sia del settore alimentare che del settore non alimentare.

2. Per le medie strutture di vendita comprese tra 400 e 1.500 mq. di superficie di vendita, nel settore alimentare, e tra 800 e 2.500 mq. di superficie di vendita, nel settore non alimentare, la relazione tecnica dovrà contenere, oltre ai dati di cui al punto 1), le seguenti informazioni:

- lay-out di massima delle superfici di vendita, degli spazi di servizio, indicazione delle modalità di accesso, carico e scarico delle merci;
- lay-out dei percorsi carrabili di accesso, sosta e uscita degli utenti; percorsi pedonali degli utenti.

3. Per le medio-grandi strutture del settore alimentare, aventi (superficie di vendita compresa tra 1.500 e 2.500 mq.), la relazione tecnica, oltre a quanto previsto ai punti precedenti, dovrà sviluppare i seguenti temi:

a) verifica, nella situazione di progetto, dei requisiti di accessibilità previsti per tali strutture dai *"Criteri di pianificazione territoriale ed urbanistica"* di cui alla Deliberazione del Consiglio regionale n.1253/1999, ed in particolare:

- idoneità della collocazione rispetto alla gerarchia della rete viaria;
- efficacia della collocazione rispetto ai nodi di interscambio fra mobilità individuale e collettiva;
- efficienza dell'innesto fra viabilità pubblica e privata.

b) la dotazione di un'area per il carico e lo scarico delle merci rispondente ai requisiti di cui al punto 5.2.7) dei Criteri regionali di cui alla precedente lett. a);

c) stima dei flussi di traffico globali e nell'ora di punta previsti per la struttura.