

VADEMECUM ATTIVITA' COMMERCIALE DI RISTORAZIONE

Premessa

Chef e pizzaioli diversamente da maestri pasticceri, panettieri e gelatieri, sebbene svolgano e possano definirsi professioni Artigiane di fatto giuridicamente essendo perlopiù lavoratori dipendenti inseriti in un'attività di somministrazione ovvero in un locale con tavoli e sedie, rientrano nella sfera del commercio.

Differenza tra somministrazione alimenti (Commercio) e attività Artigianale di asporto cibi

Molti giovani attratti e appassionati del food grazie alle recenti trasmissioni e competizioni tv, ambiscono ad intraprendere delle attività all'interno del settore alimentare e più precisamente nella ristorazione imbattendosi nella prima differenza da conoscere tra l'**attività di somministrazione** e l'**attività Artigianale di asporto cibi**.

In via molto generale la differenza può essere esplicitata facendo riferimento ad un esempio molto comune. La **somministrazione di alimenti e bevande (Commercio)** può essere associata ad una pizzeria o un ristorante dove si consuma sul posto, mentre l'**attività Artigianale per asporto cibi** ad una pizzeria al taglio, rosticceria, friggitoria, etc.

Da questa prima, basilare, distinzione si può notare che la differenza che salta all'occhio è il momento ed il luogo in cui viene consumato il cibo. La pizzeria con servizio ai tavoli è una attività di somministrazione, quindi rientrante nella categoria commercio. La pizzeria d'asporto, dove la pizza viene consumata

generalmente in un altro luogo, ma così anche il cibo in generale, viene annoverata nelle attività Artigianali.

Tipologia di esercizi rientranti nell'attività di somministrazione "commercio"

Il tema degli esercizi che compongono la **somministrazione di alimenti e bevande** è regolato dalla Legge del 1991, e riguarda più precisamente:

1. esercizi di ristorazione, per la **somministrazione** di pasti e di bevande, comprese quelle aventi un contenuto alcolico superiore al 21 per cento del volume, e di latte (ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie ed esercizi similari);
2. esercizi per la **somministrazione** di bevande, comprese quelle alcoliche di qualsiasi gradazione, nonché di latte, di dolciumi, compresi i generi di pasticceria e gelateria, e di prodotti di gastronomia (bar, caffè, gelaterie, pasticcerie ed esercizi similari);
3. esercizi di cui ai punti 1. e 2., in cui la **somministrazione di alimenti e di bevande** viene effettuata congiuntamente ad attività di trattenimento e svago, in sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari;

4. esercizi di cui al punto 2., nei quali è esclusa la somministrazione di bevande alcoliche di qualsiasi gradazione.

La sopra citata è la normativa generale è quindi quella vigente riguardo le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Attività Artigianali per l'asporto di cibo

Ai sensi dell'art. 3 della L.443/1985 un'impresa Artigiana viene identificata come tale quando: *“svolge un'attività avente ad oggetto la produzione di beni, anche semilavorati, la prestazione di servizi escluse le attività agricole e le attività di prestazione di servizi commerciali, di intermediazione nella circolazione di beni o ausiliarie di queste ultime, di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, salvo il caso che siano solamente strumentali all'esercizio dell'impresa”*.

Un Artigiano, quindi, può vendere ciò che produce in proprio. In questo caso l'Artigiano non ha bisogno del possesso dei requisiti professionali, come nel caso dell'attività di **somministrazione**. Questo non toglie però il rispetto delle norme in materia di igiene.

requisiti professionali

Rispetto alle attività Artigianali, la **somministrazione** e il commercio sono invece sottoposti al possesso dei requisiti professionali.

Per poter rivendere (commercializzare) alimenti e bevande (es. bibite in lattina, bottigliette, ecc.) acquistati da terzi, è necessario possedere i requisiti professionali, in alcuni casi aver superato il corso per il commercio di alimenti e bevande.

È comunque sempre necessario:

ADEMPIMENTO

- SCIA per apertura di esercizio di somministrazione di alimenti e bevande

AMMINISTRAZIONE COMPETENTE

- UFFICI del COMUNE - SUAP

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 6.9.2011 n.159
- Tabella A, d.lgs. 222/2016
- R.D. 18/06/1931 n. 773 (T.U.L.P.S.)
- D.P.R. n. 59/2013
- L. n. 447/1995, art. 8
- D.P.R. n. 227/2011, art. 4 e Allegato B
- D.Lgs. n. 59/2010

- Regolamento n. 852/2004/CE
- Legge regionale 29 dicembre 2018, n. 59
- D. Lgs n. 222/2016

COMUNICAZIONE DI IMPATTO ACUSTICO

ADEMPIMENTO

- Comunicazione di impatto acustico

AMMINISTRAZIONE COMPETENTE

- UFFICI del COMUNE – SUAP

PRESENTAZIONE DELLA SCIA SANITARIA PER ATTIVITÀ A SEDE FISSA AI SENSI DELL'ART. 6 DEL REGOLAMENTO CE N. 852/2004

ADEMPIMENTO

- Notifica ai fini della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004

AMMINISTRAZIONE COMPETENTE

- ASL

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 6.9.2011 n.159
- D.Lgs 32/2021
- Regolamento n. 852/2004/CE
- Legge regionale 29 dicembre 2018, n. 59

- Legge regionale 8 luglio 2019, n. 13

COMUNICAZIONE PER LA VENDITA DI ALCOLICI

ADEMPIMENTO

- Comunicazione per la vendita di alcolici (D. Lgs. n. 504/1995)

AMMINISTRAZIONE COMPETENTE

- Agenzia delle dogane

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- D.Lgs. 6.9.2011 n.159
- D.Lgs. n. 114/1998
- Legge regionale 29 dicembre 2018, n. 59
- Elenco
- D. Lgs n. 222/2016
- Tabella A
- D.Lgs. n. 504/1995

SCIA PER INSTALLAZIONE INSEGNA DI ESERCIZIO

ADEMPIMENTO

- SCIA per installazione insegna di esercizio

AMMINISTRAZIONE COMPETENTE

- UFFICI COMUNE

NORMATIVE DI RIFERIMENTO

- D.P.R. 28/12/2000 n. 445
- D.Lgs. 30/04/1992 n. 285

- D.Lgs 22/01/2004 n. 42
- D.P.R. 16 dicembre 1992 n. 495
- Legge regionale 29 dicembre 2018, n. 59

DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE PER L'INSTALLAZIONE DI IMPIANTI PUBBLICITARI A CARATTERE PERMANENTE

ADEMPIMENTO

- Domanda per installazione mezzi pubblicitari

AMMINISTRAZIONE COMPETENTE

- UFFICI COMUNE

Attività Artigianale: sono vendibili anche prodotti di terzi

In generale l'Artigiano può vendere solo ciò egli produce o comunque il titolare di un'impresa Artigiana può svolgere contemporaneamente anche attività commerciale e rimanere iscritto alla separata sezione Artigiana del Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Napoli, purché l'attività Artigiana, in termini di tempo-lavoro, sia prevalente rispetto a quella commerciale.

Nel caso di un Artigiano pizzaiolo, per esempio, all'interno del suo locale egli potrà vendere solo ciò che egli ha prodotto, la pizza appunto. Nel caso voglia accompagnare la vendita della propria pizza con delle bibite che non sono di sua produzione necessiterà dell'autorizzazione **commerciale** con relativa autorizzazione per ciò che concerne gli alimenti o le bevande ma rimarrà sempre nel campo di applicazione della normativa sugli Artigiani.

L'Artigiano potrà anch'esso presentare richiesta per ipotizzabile occupazione di suolo pubblico, ma solo per panche di attesa, piante ornamentali etc. e non per suppellettili che consentano o agevolino il consumo sul posto dei propri prodotti.

Attività Artigianale: come i clienti possono consumare sul posto gli alimenti

La somministrazione non assistita

Nel caso in cui un **Artigiano di cibi da asporto**, apra un'attività come **esercizio di vicinato**, dove per tale viene inteso ai sensi del D. lgs. 114/98, la situazione comincia a complicarsi a causa della situazione in cui viene consumato il cibo all'interno del locale.

Gli esercizi di vicinato sono quelli aventi superficie di vendita non superiore a 150 mq nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti. Inoltre, con la legge 248/06, il cosiddetto decreto Bersani, all'art. 3 chiamato "*regole di tutela della concorrenza nel settore della distribuzione commerciale*" al comma 1 lettera f-bis viene data la possibilità di ottenere l'autorizzazione preventiva per il consumo immediato dei prodotti di gastronomia presso l'esercizio di vicinato, utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni igienico-sanitarie.

Per capire meglio la distinzione tra attività Artigianale di cibi da asporto e somministrazione di cibi e bevande (**Commercio**) dobbiamo introdurre il concetto di **somministrazione** non assistita.

La somministrazione non assistita deve essere intesa come una **somministrazione** dove non viene effettuato il servizio ai tavoli, il cosiddetto autoconsumo.

In questo senso, la somministrazione non assistita può essere effettuata utilizzando i locali e gli arredi dell'azienda con eventuali punti di appoggio (mensole, tavoli alti tipo autogrill etc.) ma senza la predisposizione di tavoli imbanditi e preparati per la somministrazione e comunque nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

La posizione del ministero delle imprese e del made in Italy

L'ex Ministero dello Sviluppo economico, oggi Ministero delle Imprese e del made in Italy, al punto 8.1 della Circolare esplicativa 3603/C del 28.09.2006 della legge 248/06, ha definito che il consumo sul posto dei prodotti di gastronomia da parte degli esercizi di vicinato, se in possesso del titolo per la vendita dei prodotti alimentari:

“non può essere vietato o limitato se svolto alle condizioni espressamente previste dalla nuova disposizione. Le condizioni concernono la presenza di arredi nei locali dell'azienda e l'esclusione del servizio assistito di somministrazione. Per quanto riguarda gli arredi è di tutta evenienza che i medesimi devono essere correlati all'attività consentita, che nel caso di specie è la vendita per asporto dei prodotti alimentari e il consumo sul posto dei prodotti di gastronomia. In ogni caso, però, la norma che consente negli esercizi di vicinato il consumo sul posto non prevede una modalità analoga a

quella consentita negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui alla legge 25 agosto 1991, n. 287". (i tavoli per appunto).

Ed ancora, l'ex MISE con la risoluzione n. 174884 del 29 settembre 2015, afferma che:

"L'elemento di distinzione tra l'attività di somministrazione e l'attività di vendita è la presenza di una attrezzatura in grado di consentire che i prodotti oggetto della vendita, ossia gli alimenti e le bevande, possano essere consumati dagli acquirenti nei locali dell'esercizio o in una superficie aperta al pubblico a tal fine attrezzati. Pertanto si può parlare di somministrazione di alimenti e bevande in senso proprio, soltanto nel caso in cui la vendita del prodotto avvenga in locali dotati di una attrezzatura idonea a consentire la consumazione sul posto".

In ordine agli arredi consentiti per tale tipica attività di somministrazione, con la predetta risoluzione, il Ministero ha, evidenziato che:

" Nei locali degli esercizi di vicinato, quindi, gli arredi richiamati dalla disposizione non possono coincidere con le attrezzature tradizionalmente utilizzate negli esercizi di somministrazione. (...) Per garantire le condizioni minime di fruizione è stato infatti ritenuto ammissibile solo l'utilizzo di piani di appoggio di dimensioni congrue all'ampiezza ed alla capacità ricettiva del locale nonché la fornitura di stoviglie e posate a perdere"

Pertanto, la disciplina in materia di consumo sul posto continua ad escludere la possibilità di contemporanea presenza di tavoli e sedie associati o associabili, fatta salva solo la necessità di un'interpretazione ragionevole di tale vincolo, che non consente di escludere, ad esempio, la presenza di un limitato numero di panchine o altre sedute non abbinabili ad eventuali piani di

appoggio. A questa risoluzione, negli anni, ne sono seguite delle altre dove il MISE è rimasto sempre dello stesso avviso.

Nell'ottobre del 2016, in un bollettino, l'AGCM ha invitato il MISE a rivedere la sua posizione affermando che:

*“Riguardo all'interpretazione suggerita nelle richiamate Risoluzioni, l'Autorità rileva che esse incentrano l'elemento distintivo tra l'**attività di somministrazione di alimenti e bevande** (definita dall'art. 1, comma 1, della legge n. 287/91) e l'attività di vendita (di cui all'art. 3, comma 1, D.L. n. 223/2006) sulla modalità di consumo offerta, in termini di attrezzatura utilizzabile per consentire il consumo sul posto.*

*Tale impostazione, che rievoca i termini impiegati dalla legge n. 287/1991 sulla somministrazione, appare idonea a limitare significativamente l'attività degli esercizi di vicinato non autorizzati alla **somministrazione di alimenti e bevande**, in assenza di giustificazioni obiettive.*

A ciò si aggiunga che, oltre a risultare non aderente alle nuove abitudini di consumo e suscettibile di limitare le possibilità di scelta dei consumatori, tale interpretazione crea un'indebita discriminazione fra i vari operatori del settore.

Ne deriva un approccio che risulta in palese contrasto nel suo complesso con i principi posti dal legislatore. Le richiamate Risoluzioni non tengono, infatti, conto del fatto che già il D.L. n. 223/2006 aveva inteso superare o quantomeno coordinare con i principi di concorrenza tutte le attività di consumo sul posto di alimenti e bevande, individuando il “discrimen” tra l'attività di somministrazione e quella di vendita da parte degli esercizi di vicinato unicamente nella presenza o meno del servizio assistito”.

In ultima, con la sua risposta l'ex MISE (la risoluzione n.372321 del 28/11/2016) pone l'attenzione sulle differenti tipologie di autorizzazioni necessarie per le due attività. La linea di demarcazione quindi, tra somministrazione e attività artigianale – esercizio di vicinato sarà data attraverso la modalità in cui viene consumato il cibo: con servizio al tavolo per la somministrazione, oppure attraverso il consumo con l'ausilio di “un limitato numero di panchine o altre sedute non abbinabili ad eventuali piani di appoggio” per l'attività artigianale inquadrata come esercizio di vicinato.

Afferma il Ministero:

“Il problema non è infatti quello di determinare disparità ingiustificate fra esercizi abilitati a praticare il consumo sul posto ed esercizi di somministrazione, bensì quello di non rendere fonte di disparità del tutto ingiustificate i vantaggi di semplificazione nell'acquisizione del titolo autorizzatorio per gli esercizi in cui si pratica il consumo sul posto, rispetto ai normali pubblici esercizi, in presenza di caratteristiche di servizio sostanzialmente assimilabili e di pari impatto.(...)”

Esemplificando ed estremizzando, dove non è consentita l'apertura di un ristorante con venti tavoli ed una potenziale numerosa clientela che permanga per lungo tempo in modo più o meno rumoroso nella relativa area di riferimento, non può essere consentita una analoga situazione per il solo fatto che l'esercizio in questione abbia scelto di presentare SCIA come esercizio di vicinato di vendita di prodotti alimentari e senza richiedere specifica autorizzazione, che gli sarebbe stata negata, come pubblico esercizio di somministrazione.

Naturalmente tutte le predette considerazioni valgono a norme vigenti e nelle more di eventuali diverse indicazioni a livello di indirizzo politico, anche in relazione ad un eventuale più approfondito esame della richiamata segnalazione dell’Autorità garante della concorrenza e del mercato, nonché degli effetti del richiamato decreto legislativo n. 222 del 2016.”

Cosa serve per aprire un’attività ristorativa

In questi ultimi anni abbiamo assistito all’apertura di un gran numero di ristoranti, complice il fatto anche che la cucina italiana ed in particolare lo slow food sono molto apprezzati dai turisti stranieri che visitano ogni anno il nostro Paese ed in particolare Napoli e la sua provincia in cui il cibo è uno dei grandi attrattori.

Tuttavia la normativa è piuttosto

articolata ed **aprire un’attività ristorativa è piuttosto complesso.**

Scopriamo gli step da seguire ed i requisiti necessari previsti dalla legge.

I requisiti necessari per aprire un’attività ristorativa

Per **aprire un’attività ristorativa** occorre essere prima di tutto in possesso di alcuni importanti requisiti sia morali che professionali.

Riguardo i primi è fondamentale **non aver riportato condanne penali** che prevedono la detenzione superiore a tre anni. È necessario inoltre non essere stati dichiarati **delinquenti abituali** né aver subito **procedimenti fallimentari**.

I **requisiti professionali** invece richiedono:

- **Essere maggiorenni e capaci di intendere e di volere**
- Possedere almeno un **diploma di scuola media superiore** che preveda lo studio di materie attinenti il commercio o la preparazione di alimenti
- Aver esercitato per **almeno due anni un'attività nel settore della ristorazione o della somministrazione**, anche se in maniera non continuativa
- Possedere la certificazione SAB, ovvero il certificato di **somministrazione alimenti e bevande**. Il certificato si ottiene dopo aver seguito un **corso di circa 100 ore**, organizzato da agenzie formative accreditate alla Regione Campania. Il corso SAB non è necessario se in precedenza si è esercitata l'attività nel settore alberghiero oppure nella ristorazione. Per ottenere la certificazione SAB puoi **rivolgerti ad un'associazione di categoria sul territorio oppure ad una delle Agenzie formative accreditate presso la Regione Campania**. Il corso prevede un esame finale avente lo scopo di testare le competenze acquisite. Ha un **costo medio che oscilla mediamente fra i 500 € e gli 800 €**. Tutti i requisiti possono essere autocertificati allo Sportello Unico delle Imprese, la relativa modulistica è disponibile presso la Camera di Commercio di Napoli – Uffici del Registro delle Imprese al Palazzo della Borsa Merci sito al Corso Meridionale 58 Napoli.

Qualsiasi **locale per essere adibito ad attività ristorativa** deve possedere dei **requisiti tecnici specifici**, quali:

- **Requisiti urbanistici ed edilizi**, in quanto il locale deve **rispettare tutti i vincoli storici e paesaggistici** che le leggi prevedono. Deve essere **dotato di servizi igienici** per gli avventori, fruibili anche da **persone portatrici di handicap**. Il locale deve avere **idonea metratura** e deve rispettare le **normative previste dall'ASL territoriale** riguardo all'impianto idrico, alla canna fumaria, al trattamento dei rifiuti ed alla distanza fra cucina e sala. (prima di realizzare i lavori si può chiedere all'ASL una visita preventiva per attestare se vi è o meno l'esigenza di determinati lavori strutturali e chiedere una prescrizione a cui adempiere, ciò eviterà fare lavori non richiesti o peggio mettere nuovamente mano a fine cantiere, per adeguamenti richiesti)
- Manuale HACCP preparato da un professionista in maniera scrupolosa, attestante il sistema di autocontrollo effettuato per garantire la sicurezza igienica degli alimenti e obbligatorio per legge
- **Possesso dei requisiti in materia di sicurezza sul lavoro e idoneità sanitaria**, vuoi per il titolare, vuoi per il personale dipendente. (Attenzione: gli attestati hanno necessità essere aggiornati periodicamente pertanto sarà opportuno monitorare le scadenze).

In ogni caso è consigliabile sempre **verificare presso la Regione i requisiti** che le normative regionali prevedono, poiché suscettibili di variazione in caso modifica legislativa.

Partita Iva, autorizzazioni e comunicazioni per aprire un'attività ristorativa

Per aprire un'attività ristorativa è necessario il **possesso della partita iva**. Se l'attività è condotta da una sola persona, la forma giuridica più conveniente è quella della **ditta individuale**.

Se ci sono **più soci coinvolti** nell'attività ristorativa, può essere necessario **costituire una società**. Già da alcuni anni il legislatore ha reso disponibile la forma giuridica della **Società a Responsabilità Limitata Semplificata**, la quale agevola gli imprenditori sollevandoli da diversi adempimenti.

Tutti coloro che intendono aprire un'attività ristorativa devono inoltre:

- **Fare l'iscrizione all'Inps e all'Inail**
- **Presentare al Comune la SCIA**, ovvero la segnalazione certificata d'inizio attività
- **Inviare alla CCIAA di Napoli la Comunicazione Unica**
- Comunicare all'Agenzia delle Dogane la vendita e la somministrazione di alcolici
- **Pagare al Comune i diritti per l'affissione dell'insegna**
- Iscrivere al CONAI (gestione ritiro e riciclo imballaggi)
- Possedere la **licenza commerciale** che va richiesta all'ufficio commercio del Comune, indicando se si è proprietari del locale oppure affittuari. In questo secondo caso si deve registrare il contratto di affitto all'Ufficio del Registro.
- **Pagare la SIAE**, se nel locale si diffonde la musica o immagini TV.
- Richiedere alla propria banca il **servizio POS** per i pagamenti elettronici.

I costi da affrontare per aprire un'attività ristorativa

Come per una qualsiasi attività commerciale, **i costi da affrontare per aprire un'attività ristorativa possono essere anche notevoli.**

È sempre consigliabile **rivolgersi ad un commercialista** per far fronte a tutti gli adempimenti sopracitati.

Certamente il professionista saprà fornire tutta **l'assistenza fiscale di cui c'è bisogno ed evitare che si possa incorrere in pesanti sanzioni** per non aver presentato un documento o una comunicazione obbligatoria.

I costi per aprire un'attività ristorativa possono variare fra Comune e Comune, per cui verificare preventivamente ciò anche attraverso la propria Associazione di categoria può essere di grande aiuto.

Mediamente il **costo da affrontare per tutti gli adempimenti si aggira intorno ai 5.000 €**. A questa cifra, ovviamente, si devono **aggiungere i costi** per i seguenti interventi:

- L'adeguamento del locale
- l'acquisto dell'arredamento tecnico e delle attrezzature necessarie
- l'acquisto degli arredi (tavoli, sedie, mobili ecc..)
- l'acquisto delle stoviglie
- l'acquisto delle materie prime e dei materiali di consumo
- l'acquisto dei software necessari per la gestione operativa dell'attività

Una volta che l'attività ristorativa è stata aperta, bisogna poi considerare **i costi di affitto, le utenze e le spese per il personale dipendente.**

Si tratta di cifre che a volte superano ampiamente i 100.000 euro e per le quali, se non si ha la disponibilità immediata, diventa necessario **ricorrere ad un finanziamento**

Dettagli sul corso SAB ex REC

SAB (ex REC), Corso per il Commercio Relativo al Settore Merceologico **Alimentare** valido anche per l'iscrizione al Registro Esercenti il commercio per l'attività di **somministrazione di Alimenti e Bevande.**

Durata del corso:

Il corso ha una durata media di 120 ore, durante il corso sono consentite assenze per il 20% del monte ore totale

Cosa comprende il prezzo:

Nel prezzo sono comprese tutte le quote di partecipazione al corso ed all'esame, il materiale didattico, l'assistenza di un tutor per tutto il percorso formativo, l'accesso alla piattaforma e-learning per lo studio online, il supporto tecnico per l'utilizzo della piattaforma e-learning. Non sono comprese, spesso, le spese per la marca da bollo di 16 euro da apporre sull'attestato.

Come si frequenta il corso ex REC online:

Con le nuove indicazioni della Regione Campania, è stata autorizzata la frequenza del corso in modalità FAD tramite videoconferenza. Al termine dello studio è previsto un esame in presenza.

Come si svolge l'esame del corso ex REC:

L'esame viene svolto presso la sede dell'Agenzia Formativa alla presenza di un commissario della Regione Campania.

A chi è rivolto il corso ex REC:

Il corso EX REC chiamato anche corso SAB, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è rivolto a tutti coloro che intendono **avviare un'attività alimentare**. Per frequentare il corso è necessario essere maggiorenni e aver frequentato le scuole dell'obbligo.

Chi è esonerato dal frequentare il corso ex REC:

Sono esentati dal frequentare il corso ex REC (corso SAB) coloro che hanno svolto negli ultimi 5 anni almeno per 2 anni, anche non continuativi, attività lavorativa all'interno di imprese alimentari.

Inoltre sono esonerati anche coloro che sono in possesso di titoli di studio universitario o diploma in discipline tecnico scientifiche o sanitarie. Per l'elenco dei titoli di studio validi consulta la circolare 15 aprile 2011, n. 3642/C del Ministero dello Sviluppo Economico.

Riconoscimento e validità del nostro corso ex REC:

Il corso ex REC è autorizzato dalla Regione Campania e viene svolto presso i centri di formazione Accreditati. Il titolo acquisito viene riconosciuto **valido in qualsiasi Regione** italiana in quanto svolto in conformità all'Accordo Stato Regioni del 9 novembre 2017.

OCCUPAZIONE SUOLO PUBBLICO

Quanto costa occupazione suolo Pubblico a Napoli

La tariffa ordinaria del canone per le occupazioni permanenti è pari a € 35,00 al mq o al mt. lineare. 2. La tariffa ordinaria del canone per le occupazioni temporanee è pari a € 5,00 al metro quadrato o lineare al giorno

Il canone delle occupazioni stagionali è pari al 10% del canone annuale per singolo mese di occupazione. Il calcolo del canone va coordinato con le specifiche previsioni in merito al computo metrico ed alle particolari agevolazioni e maggiorazioni.

Occupazione suolo pubblico, proroga delle semplificazioni

La conversione in legge del decreto Milleproroghe ha confermato la proroga delle semplificazioni in materia di occupazione di suolo pubblico da parte dei pubblici esercizi.

Il Governo ha **disposto la proroga al 31 dicembre 2023 delle semplificazioni** in materia di occupazione di suolo pubblico da parte dei pubblici esercizi.

Confermato quindi che l'allestimento temporaneo di strutture amovibili funzionali all'attività di pubblico esercizio (quali **dehor**, **tavoli**, **sedute**, **ombrelloni**, ecc.) su vie, strade, piazze e altri spazi aperti di interesse culturale e paesaggistico, **non è subordinato** all'autorizzazione per interventi sui beni culturali e all'autorizzazione paesaggistica di cui al Codice dei beni culturali e del paesaggio (artt. 21 e 146, D.Lgs. 42/2004).

La medesima posa in opera **non è soggetta** al limite temporale di 180 giorni.