AZIENDA PER IL DIRITTO
ALLO STUDIO UNIVERSITARIO
DELLA
REGIONE CAMPANIA

REGOLAMENTO DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA



Sommario

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI 3

ARTICOLO 1 - FINALITA' 3

ARTICOLO 2 – PRINCIPI 3

ARTICOLO 3 – DESTINATARI 3

TITOLO II – DISPOSIZIONI OPERATIVE 4

ARTICOLO 4 - ACCESSO 4

ARTICOLO 5 – MODALITA' 4

ARTICOLO 6 - CARATTERISTICHE 4

ARTICOLO 7 – OFFERTA ALIMENTARE 4

TITOLO III – DISCIPLINA ECONOMICA 5

ARTICOLO 8 – ARTICOLAZIONE TARIFFARIA 5

ARTICOLO 9 – STUDENTI CHE HANNO PRESENTATO DOMANDA DI BORSA DI STUDIO 5

ARTICOLO 10 – MODALITA' DI PAGAMENTO 5

ARTICOLO 11 – RIMBORSO CREDITO BORSELLINO ELETTRONICO 5

ARTICOLO 12 - PARTICOLARI CONDIZIONI DI ACCESSO 5

TITOLO IV – COMPORTAMENTI INDIVIDUALI E COLLETTIVI 6

ARTICOLO 13 - MISURE PER LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE 6

ARTICOLO 14 - COMPORTAMENTI CONTRARI AL SERVIZIO 6

ARTICOLO 15 – FALSE DICHIARAZIONI 7

TITOLO V - DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE 7

ARTICOLO 16 - INFORMAZIONE 7

ARTICOLO 17 - PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI 7

ARTICOLO 18 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI 7

ARTICOLO 19 - EFFICACIA 7

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

ARTICOLO 1 - FINALITA'

1. La ristorazione universitaria è erogata alla generalità degli studenti, attraverso unità produttive e distributive – a gestione diretta, in appalto o convenzione – in corrispondenza delle sedi didattiche delle Istituzioni universitarie attive nella Regione Campania.
2. L'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Regione Campania (di seguito Azienda) informa gli studenti sulle unità produttive e distributive attraverso il sito istituzionale e ogni altro canale informativo utile.
3. La qualità degli alimenti, l'attenzione alla salute ed il rispetto dell'ambiente sono assicurati attraverso il controllo delle derrate alimentari e dei fornitori, l'utilizzo di materie prime provenienti da agricoltura integrata, biologica e filiera corta, l'informazione agli utenti sugli ingredienti di ciascun piatto, la presenza giornaliera di preparazioni latteo – ovo – vegetariane, la possibilità di richiedere pasti per particolari esigenze di salute, l'erogazione di bevande alla spina e la gestione dei rifiuti diretta alla riduzione della loro quantità ed alla raccolta differenziata.

ARTICOLO 2 – PRINCIPI

1. La ristorazione universitaria favorisce lo studio, la cultura, la socialità, la comunità degli studenti attraverso la produzione alimentare, la consumazione dei pasti, la socialità.
2. La ristorazione universitaria valorizza la conoscenza del territorio, delle produzioni agricole tipiche, delle caratteristiche alimentari delle differenti comunità che frequentano le Istituzioni universitarie della Regione Campania.
3. L'Azienda favorisce l'uso degli spazi destinati alla consumazione nelle mense universitarie, al di fuori degli orari di distribuzione dei pasti, come luoghi dedicati allo studio – singolo e di gruppo – anche congiuntamente alla consumazione di bevande, pietanze veloci, colazioni.

ARTICOLO 3 – DESTINATARI

1. L'accesso al servizio di ristorazione è destinato in via prioritaria agli studenti iscritti ai corsi di studio delle Università e delle altre Istituzioni e strutture formative aventi sede nella Regione Campania che rientrano nel sistema del diritto allo studio universitario, ai sensi della disciplina vigente.
2. I destinatari del servizio sono:

a) studenti iscritti a corsi di laurea, laurea magistrale, specializzazione, dottorato;
b) iscritti e frequentanti tirocini curriculari ed extracurriculari, tra cui tirocini formativi e di orientamento promossi dalle Istituzioni universitarie che hanno sede in Regione;
c) studenti di Università straniere, presenti nelle Istituzioni universitarie che hanno sede in Regione all'interno di programmi di mobilità, scambio e ricerca;
d) studenti iscritti a corsi di studio promossi da Istituzioni universitarie di altre Regioni, temporaneamente presenti presso le Istituzioni universitarie per motivi di studio o di ricerca;
e) laureati iscritti a master di primo e secondo livello, corsi di perfezionamento, corsi di formazione e alta formazione;
f) titolari di borse di studio, assegni di ricerca, collaboratori a progetti di ricerca;
g) studenti iscritti a corsi singoli delle Istituzioni universitarie che hanno sede in Regione;
h) borsisti delle Istituzioni universitarie che hanno sede in Regione e degli Enti pubblici di ricerca;
i) titolari di contratti di tutorato;
j) accompagnatori di studenti, ricercatori, professori e personale tecnico amministrativo con disabilità;
k) partecipanti a prove di ammissione a corsi di studio;
l) studenti e docenti delle istituzioni scolastiche, in occasione di eventi di orientamento, attività di formazione o di ricerca.

3. Accedono al servizio ristorazione i ricercatori, i docenti, il personale tecnico amministrativo delle Istituzioni universitarie che hanno sede in Regione o che partecipano ad eventi, progetti, programmi di interesse formativo, scientifico, organizzativo nonché i dipendenti dell'Azienda.
4. Possono essere definite ulteriori convenzioni per l'accesso al servizio ristorazione, strumentali al diritto allo studio universitario e al benessere organizzativo.

TITOLO II – DISPOSIZIONI OPERATIVE

ARTICOLO 4 - ACCESSO

1. L'utente accede al servizio mediante un codice identificativo digitale personalizzato utilizzabile presso tutte le strutture di ristorazione presenti sul territorio regionale, previa compilazione della richiesta d'accesso al servizio ristorazione nell'area riservata disponibile sul sito istituzionale dell'Azienda.
2. Il codice identificativo è personale, non cedibile e consente:
   a) il riconoscimento dello status di avente diritto al servizio;
   b) la verifica della validità temporale dello status di avente diritto al servizio;
   c) l'applicazione della tariffa cui l'utente è associato;
   d) la verifica sulla possibilità di fruizione del pasto per ogni turno.
3. Il codice identificativo digitale d'accesso al servizio è valido fino al 31 ottobre dell'anno accademico di riferimento, fatte salve eventuali variazioni delle condizioni per l'accesso al servizio.
4. Gli orari di accesso e i volumi alimentari prodotti delle strutture di ristorazione sono modulati sul calendario didattico, sulle presenze nelle residenze universitarie, sulle iniziative formative, scientifiche e di servizio nonché sugli eventi promossi dalle Istituzioni universitarie.

ARTICOLO 5 – MODALITA'

1. Ogni utente, a qualsiasi categoria appartenga, è autorizzato a consumare giornalmente un solo pasto, durante il turno prandiale.
2. Gli studenti con status di fuori sede, a cui l'Azienda ha assegnato un posto d'alloggio presso le residenze universitarie, hanno diritto a consumare un pasto per singolo turno.
3. La collocazione delle sedi didattiche, le difficoltà di collegamento attraverso la rete dei trasporti pubblici, la distanza dall'abitazione consentono di fruire di un pasto per singolo turno di apertura del servizio, su indicazione del Consiglio di amministrazione, pubblicata nell'apposita sezione del sito istituzionale dell'Azienda.

ARTICOLO 6 - CARATTERISTICHE

1. L'elenco delle strutture attive, in cui è possibile accedere al servizio ristorazione, è accessibile sul sito istituzionale dell'Azienda.
2. L'elenco specifica ubicazione, orari e offerta alimentare.

ARTICOLO 7 – OFFERTA ALIMENTARE

1. Le tipologie dei pasti sono le seguenti:
   a) pasto completo: 1 primo, 1 secondo, 1 contorno, 1 frutta (oppure 1 yogurt oppure 1 dessert), pane e bevanda;
   b) pasto ridotto A: 1 primo, 1 contorno, 1 frutta (oppure 1 yogurt oppure 1 dessert), pane, bevanda;
   c) pasto ridotto B: 1 secondo, 1 contorno, 1 frutta (oppure 1 yogurt oppure 1 dessert), pane, bevanda;
2. Oltre ai pasti completi o ridotti, possono essere attivate altre tipologie di pasti alternativi, anche da asporto, comunque riconducibili a quelli standard per apporto nutrizionale e corrispondenza di costo.
3. Accanto alla tradizionale offerta alimentare, sono promossi servizi di caffetteria, continuativi nell'arco della giornata, allo scopo di favorire l'uso degli spazi anche come aula studio e luogo di aggregazione.
4. Gli orari, le condizioni di accesso e le tariffe sono disponibili all'interno dell'unità produttiva nonché sul sito istituzionale dell'Azienda.

TITOLO III – DISCIPLINA ECONOMICA

ARTICOLO 8 – ARTICOLAZIONE TARIFFARIA

1. L'utilizzo del servizio ristorazione è a pagamento; le tariffe sono determinate in base ai costi di produzione, alla legislazione applicabile, alla programmazione regionale e sono differenziate per tipologia di utenti.
2. Le tariffe sono definite con deliberazione dal Consiglio di Amministrazione; la tabella che definisce le fasce e i corrispettivi è pubblicata nell'apposita sezione del sito istituzionale dell'Azienda.

ARTICOLO 9 – STUDENTI CHE HANNO PRESENTATO DOMANDA DI BORSA DI STUDIO

1. Il concorso per i benefici del diritto allo studio universitario definisce gli studenti vincitori di borsa di studio e gli studenti non vincitori.
2. Per coloro che hanno partecipato al concorso borse di studio, l'Azienda provvede automaticamente alla collocazione nella categoria tariffaria di appartenenza, con aggiornamenti in occasione dell'approvazione nelle graduatorie definitive e assestate.
3. Nei casi decadenza o revoca per motivi indicati nel bando di concorso per la concessione delle borse di studio e posti alloggio gli studenti sono tenuti a rimborsare il valore monetario dei pasti consumati secondo la tariffa ISEE di appartenenza, fatta salva l'applicazione delle eventuali sanzioni previste dal medesimo bando.

ARTICOLO 10 – MODALITA' DI PAGAMENTO

1. Il pagamento per l'accesso al servizio può avvenire attraverso:

a) il proprio borsellino elettronico associato al codice identificativo personale, ricaricabile mediante specifiche attrezzature presenti all'interno delle unità produttive o attraverso sistemi telematici di pagamento;
b) l'utilizzo di contante o pagamenti elettronici, presso l'esercente;
c) la quota servizi per la fruizione del servizio mensa, trattenuta dalla borsa di studio;
d) altri sistemi di pagamento, introdotti sulla base dell'evoluzione tecnologica o apposite convenzioni.

ARTICOLO 11 – RIMBORSO CREDITO BORSELLINO ELETTRONICO

1. L'Azienda procede al rimborso delle somme restanti sul proprio borsellino elettronico:

a) per cessata fruizione del servizio di ristorazione agli studenti che abbiano conseguito il titolo di studio, che si siano trasferiti ad altre Istituzioni universitarie o che abbiano rinunciato agli studi, agli studenti in mobilità internazionale che abbiano concluso il relativo periodo di frequenza;
b) per cessata fruizione del servizio di ristorazione a tutti gli altri utenti autorizzati;
c) per errato versamento.

ARTICOLO 12 - PARTICOLARI CONDIZIONI DI ACCESSO

1. In specifici casi, può essere concesso l'accesso gratuito o a tariffa ridotta, in relazione ad intese di carattere cooperativo ed accordi di collaborazione istituzionale.
2. Gli studenti con disabilità, con invalidità riconosciuta pari o superiore al 66%, che necessitano di un accompagnatore per la fruizione del servizio ristorazione, possono fare richiesta di attivazione della tariffa riservata all'accompagnatore previamente individuato, indipendentemente o meno dalla qualità di studente.
3. L'accompagnatore può consumare il pasto insieme allo studente, usufruendo del servizio alla medesima tariffa applicata a quest'ultimo.
4. L'eventuale revoca dei benefici allo studente con disabilità che comportino la restituzione del valore monetario dei pasti usufruiti ovvero la differenza tra la tariffa indebitamente goduta e quella rideterminata, si estende anche ai pasti usufruiti dall'accompagnatore.

TITOLO IV – COMPORTAMENTI INDIVIDUALI E COLLETTIVI

ARTICOLO 13 - MISURE PER LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE

1. Gli utenti del servizio ristorazione sono tenuti a seguire le misure specifiche per la prevenzione dei rischi previste dal Piano di Emergenza, da ordinanze delle Autorità sanitarie nonché da provvedimenti normativi.
2. Le misure sono affisse all'ingresso delle strutture e portate a conoscenza degli utenti, con ulteriori canali informativi.

ARTICOLO 14 - COMPORTAMENTI CONTRARI AL SERVIZIO

1. Gli utenti del servizio ristorazione sono tenuti al corretto utilizzo delle strutture, all'educazione e al reciproco rispetto nei confronti degli studenti, dei dipendenti, dei ricercatori, dei professori.
2. L'utente che contravviene alle disposizioni previste dal presente Regolamento o che commetta atti pregiudizievoli per il normale funzionamento delle unità produttive e distributive è soggetto ai seguenti provvedimenti di carattere disciplinare:

a) richiamo;
b) sospensione;
c) decadenza.

3. Il richiamo consiste in una formale contestazione dall'utente da parte del responsabile del servizio, mediante il quale si contesta in forma circostanziata l'addebito e si ammonisce l'utente dal porre in essere ulteriori comportamenti non coerenti rispetto alle situazioni previste al comma 1, ovvero contrari alle disposizioni del presente Regolamento.
4. La sospensione consiste nell'inibizione temporanea all'accesso ai centri di ristorazione per un periodo massimo di 60 (sessanta) giorni ed è disposta con lettera del direttore, previo contraddittorio con l'interessato e sentito il dirigente responsabile, nei seguenti casi:

a) utilizzo improprio e danneggiamento di attrezzature;
b) lesioni a persone;
c) interruzione del servizio;
d) atti discriminatori in base a fedi religiose, opinioni politiche, motivi sessuali, generi, appartenenze etniche o linguistiche;
e) reiterato comportamento contrario alle disposizioni del presente Regolamento, quando sia già stata comminata la sanzione del richiamo.

5. Qualora le circostanze lo esigano per motivi cautelari, l'utente può essere sospeso con effetto immediato, in attesa degli accertamenti.
6. La decadenza consiste nell'inibizione a tempo indeterminato all'accesso ai centri di ristorazione ed è comminata con provvedimento del direttore generale, previo contraddittorio con l'interessato e sentito il dirigente responsabile, nei casi di:

a) falsa dichiarazione per l'accesso o la tariffazione del servizio;
b) utilizzo o cessione di identificativo per l'accesso al servizio di altro utente;
c) morosità nei confronti di servizi dell'Azienda, anche a seguito della mancata adesione o del mancato adempimento al piano di rateizzazione;
d) violazione degli obblighi di comportamento che abbiano procurato grave danno all'Azienda o ai terzi, in presenza di più di una sospensione.

7. Il procedimento sanzionatorio lascia impregiudicate l'azione in sede civile per l'eventuale risarcimento del danno nonché l'azione in sede penale per fatti costituenti reato.
8. L'Azienda procede al recupero delle somme corrispondenti ai pasti di cui si è eventualmente fruito accedendo al servizio in una categoria diversa da quella spettante.

ARTICOLO 15 – FALSE DICHIARAZIONI

1. L'utente che, senza trovarsi nelle condizioni previste dalla normativa, fruisca del servizio ristorazione per effetto di dichiarazioni non veritiere perde il diritto ad ottenere i benefici e i servizi erogati dall'Azienda, per la durata del corso di studi, salva in ogni caso la denuncia all'Autorità giudiziaria, qualora si ravvisino estremi di reato.
2. L'accertamento delle false dichiarazioni, previo contraddittorio con l'interessato e sentito il dirigente responsabile, comporta:

a) l'obbligo di pagamento della somma corrispondente ai pasti di cui si è eventualmente fruito;
b) la sanzione amministrativa ex art. 10, comma 3, del Decreto legislativo 68/2012, consistente nel pagamento di una somma di importo triplo rispetto a quella dovuta;
c) la decadenza dal servizio;
d) la segnalazione all'Autorità giudiziaria.

3. Qualora la falsa dichiarazione abbia ad oggetto il possesso di requisiti economico-patrimoniali, si applica anche la sanzione amministrativa ex art. 38, comma 3 Decreto-legge n. 78/2010, consistente nel pagamento di un importo da 500,00 a 5.000,00 euro.

TITOLO V - DISPOSIZIONI FINALI E TRANSITORIE

ARTICOLO 16 - INFORMAZIONE

1. Ai fini della più ampia conoscibilità del presente Regolamento, sono promosse forme di informazione e di comunicazione, anche telematiche, oltre all'adeguamento della segnaletica e della cartellonistica all'interno delle unità produttive e distributive.
2. L'aggiornamento dell'elenco delle unità produttive e distributive, la variazione degli orari, il menù delle mense universitarie e dei punti ristoro, le modifiche delle offerte alimentari sono pubblicati nel sito istituzionale.

ARTICOLO 17 - PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI

1. Il dirigente responsabile valorizza la partecipazione delle rappresentanze degli studenti e degli utenti, mediante rilevazioni periodiche, valutazione dei reclami, esame delle proposte migliorative.
2. Le iniziative avviate e i risultati conseguiti sono descritti nella relazione aziendale sulle prestazioni organizzative e sono pubblicati sul sito istituzionale.

ARTICOLO 18 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. I dati sono trattati per le finalità istituzionali del diritto allo studio universitario per consentire l'accesso al servizio ristorazione.
2. I dati forniti - direttamente dall'interessato o mediante flussi dati con l'Ateneo e le Istituzioni - potranno essere utilizzati anche per scopi statistici.

ARTICOLO 19 - EFFICACIA

1. Il Regolamento abroga e sostituisce le disposizioni adottate in precedenza per la disciplina del servizio ristorazione, anche dai disciolti Enti per il diritto allo studio, operanti nella Regione Campania.
2. L'efficacia opera dalla data di pubblicazione della delibera del Consiglio di amministrazione, che approva il Regolamento.