



Allegato A  
Delibera n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

# REGOLAMENTO DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA

AZIENDA REGIONALE PER IL  
DIRITTO ALLO STUDIO  
UNIVERSITARIO

sede legale  
Viale A. Gramsci, 36 - 50132 Firenze  
[www.dsu.toscana.it](http://www.dsu.toscana.it) -  
[info@dsu.toscana.it](mailto:info@dsu.toscana.it)  
C.F. 94164020482 - P.I. 05913670484

## Regolamento della Ristorazione Universitaria

ART. 1	Finalità della ristorazione universitaria	pag. 3
ART. 2	Accessibilità al servizio	pag. 3
ART. 3	Destinatari del servizio	pag. 3
ART. 4	Modalità di accesso	pag. 4
ART. 5	Tipologie di pasti distribuiti	pag. 6
ART. 6	Articolazione tariffaria	pag. 6
ART. 7	Studenti che hanno presentato domanda di borsa di studio	pag. 7
ART. 8	Particolari condizioni di accesso	pag. 7
ART. 9	Norme di comportamento e procedimento sanzionatorio	pag. 8
ART. 10	Informazione	pag. 9
ART. 11	Disposizioni attuative	pag. 9
ART. 12	Partecipazione degli utenti	pag. 9
ART. 13	Efficacia	pag. 9

ART. 1  
FINALITA' DELLA RISTORAZIONE UNIVERSITARIA

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, anche decentrate ove possibile, delle Istituzioni universitarie toscane.
2. L'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana (in seguito "Azienda") provvede ad informare gli studenti sulle unità attive attraverso il sito web ed ogni altro strumento informativo utile.
3. L'organizzazione della Ristorazione Universitaria è orientata al miglioramento continuo degli standard qualitativi perseguito attraverso un sistema di gestione certificato ISO 9001:2008 quale migliore garanzia per lo studente.
4. La qualità degli alimenti, l'attenzione alla salute ed il rispetto per l'ambiente sono assicurati attraverso il controllo delle derrate alimentari e dei fornitori, l'utilizzo di materie prime provenienti anche da agricoltura biologica e filiera corta, l'informazione agli utenti sugli ingredienti di ciascun piatto, la presenza giornaliera di piatti latte-ovo vegetariani, la possibilità di richiedere pasti senza glutine, l'erogazione di bevande alla spina e la gestione dei rifiuti diretta alla riduzione della loro quantità ed alla raccolta differenziata.
5. La ristorazione universitaria favorisce lo studio, la cultura, la socialità, la comunità docenti ricercatori studenti attraverso la produzione alimentare, la consumazione dei pasti, l'uso degli spazi.

ART. 2  
ACCESSIBILITÀ AL SERVIZIO

1. Il dirigente responsabile definisce il calendario delle aperture del servizio.
2. Il servizio, attraverso l'articolazione delle aperture delle diverse unità attive sul territorio generale, è garantito nelle sedi didattiche centrali delle Istituzioni universitarie per tutti i giorni della settimana per il pranzo e per la cena, la domenica ed i festivi almeno per gli studenti borsisti.
3. Il servizio nelle sedi didattiche decentrate, ove presente, è garantito almeno dal lunedì al venerdì per il pranzo.

ART. 3  
DESTINATARI DEL SERVIZIO

1. L'accesso ai centri di ristorazione è destinato a soggetti iscritti a corsi di studio/formazione presso i seguenti Istituti:
  - Università degli studi di Firenze, di Pisa, di Siena e Università per stranieri di Siena;

- Accademie di belle arti di Firenze e di Carrara;
- Istituto superiore industrie artistiche di Firenze;
- Conservatorio statale di musica "Luigi Cherubini" di Firenze;
- Istituti musicali pareggiati "Luigi Mascagni" di Livorno, "Luigi Boccherini" di Lucca e "Rinaldo Franci" di Siena;
- Scuola superiore per mediatori linguistici di Pisa;
- Scuola Normale Superiore di Pisa;
- Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa;
- IMT di Lucca
- Accademia Italiana Arte moda e design
- Opificio pietre dure
- Scuola Musica Fiesole
- Libera Accademia Belle Arti Firenze
- Siena Jazz University
- Istituto Modartech Pontedera

Eventuali altri Istituti beneficiari sono individuati annualmente con deliberazione della Giunta Regionale che approva gli Indirizzi all'Azienda DSU Toscana per l'assegnazione di benefici e servizi agli studenti universitari.

2. Possono accedere gli iscritti a corsi presso gli Istituti Universitari Pubblici a statuto speciale o presso enti pubblici di ricerca. L'accesso è destinato aperto anche a soggetti che svolgono attività didattica, scientifica e di servizio presso le Istituzioni universitarie e gli enti pubblici di ricerca.

3. I destinatari del servizio sono:

- a) studenti iscritti a corsi di Laurea, Laurea Specialistica, Laurea Magistrale, Specializzazione, Dottorato;
- b) iscritti e frequentanti tirocini curriculari o extracurriculari;
- c) studenti di Università straniere, presenti presso le Istituzioni universitarie toscane all'interno di programmi di mobilità e di ricerca;
- d) studenti iscritti ad Università non toscane, temporaneamente presenti presso le Istituzioni universitarie per motivi di studio;
- e) laureati iscritti a Master di primo e secondo livello, Corsi di Perfezionamento, Corsi di Formazione e Alta Formazione;
- f) borsisti, assegnisti ovvero collaboratori a progetti di ricerca;
- g) assegnatari di tirocini formativi e di orientamento promossi dalle Istituzioni universitarie toscane e svolti nel territorio toscano;
- h) studenti iscritti ai corsi singoli delle Istituzioni universitarie toscane;
- i) borsisti delle Istituzioni universitarie toscane e degli enti pubblici di ricerca della Toscana;
- j) dipendenti dell'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario e di altri Enti pubblici toscani;
- k) soggetti convenzionati ;

#### ART. 4 MODALITÀ DI ACCESSO

1. L'accesso al servizio di ristorazione è vincolato alla presentazione della tessera digitale o di altro strumento di natura informatica, rilasciata dalle Università e/o dall'Azienda: la tessera è strettamente personale e non cedibile e consente al sistema di accesso:

- Il riconoscimento dello status di avente diritto del titolare;
- Il riconoscimento della validità temporale di tale status;
- l'applicazione della tariffa cui l'utente è associato;
- la verifica sulla possibilità di fruizione del pasto per ogni turno.

2. Le tessere di accesso al servizio dell'Azienda sono rilasciate gratuitamente; in caso di smarrimento, furto o deterioramento viene rilasciato un duplicato della tessera in seguito al pagamento di un contributo il cui importo è stabilito dal Consiglio di Amministrazione dell'Azienda. In casi eccezionali ove non è possibile l'informatizzazione dei sistemi di accesso saranno comunicate dall'Azienda procedure di accesso alternative.

3. Le tessere di accesso sono strettamente personali e non cedibili; in caso di utilizzo difforme è attivato un procedimento sanzionatorio.

In mancanza di tessera di accesso non è possibile usufruire del servizio ristorazione e, a fronte del pasto eventualmente già prelevato, l'utente è tenuto al pagamento della tariffa più alta.

Le tessere che consentono l'accesso alla mensa sono utilizzate anche per il pagamento che può essere effettuato in contanti o tramite borsellino elettronico; solo in casi eccezionali per malfunzionamento o guasti dei sistemi di registrazione del pasto potrà essere prevista altra tipologia di pagamento alternativa che sarà comunicata dall'Azienda. Per poter effettuare il pagamento tramite il borsellino elettronico, il saldo presente all'interno della tessera deve essere sempre positivo. Sarà cura dello studente verificare la situazione contabile e amministrativa (saldo, estratti conto ecc) del borsellino elettronico tramite il portale dedicato messo a disposizione dell'Azienda e/o per mezzo degli appositi sistemi di verifica laddove installati. Non potranno essere accettate le contestazioni per addebiti relativi a pasti consumati se pervenute oltre i 15 giorni dalla transazione.

4. Ogni utente, a qualsiasi categoria appartenga, è autorizzato al consumo di un solo pasto per turno di apertura del servizio, in un solo centro di ristorazione; il pasto può essere consumato solo dall'utente titolare della tessera e in ogni centro è possibile consumare solo ed esclusivamente il pasto somministrato presso lo stesso.

5. E' ammessa la possibilità per gli studenti borsisti fuori sede di prelevare a pranzo un secondo pasto per la cena dove in sede territoriale sia ritenuto funzionale all'economia generale del servizio e con le modalità definite dal dirigente responsabile.

6. L'accesso al servizio di ristorazione per i dipendenti aziendali è consentito per coloro che prestino attività lavorativa al mattino con prosecuzione nelle ore pomeridiane secondo le disposizioni stabilite nell'apposito *Disciplinare sull'orario di lavoro*. Nel caso in cui il dipendente fruisca della refezione in mensa, la tariffa che è tenuto a versare è pari "ad un terzo dei costi dei generi alimentari e del personale" (art.45 CCNL). Al dipendente è consentito usufruire di un pasto c.d. "RIDOTTO DIP" composto da un pezzo a scelta fra 1 primo oppure 1 secondo oppure 1 contorno + un pezzo fra 1 frutta oppure 1 yogurt oppure 1 dessert + pane e bevanda ad una tariffa ridotta del 50% rispetto a quello prevista per il pasto c.d. "Completo" di cui all'art.5 del presente regolamento. In tutti gli altri casi, il dipendente è ammesso alla consumazione del pasto nelle mense aziendali, dietro corresponsione della tariffa per pasto applicata ai dipendenti **Istituzione Universitarie, Regione Toscana e Enti Agenzie RT**. La consumazione del pasto in mensa è incompatibile con la corresponsione del buono pasto sostitutivo.

7. A norma dell'art. 45 del CCNL 14 settembre 2000 per il comparto delle Regioni e delle Autonomie Locali, il servizio mensa è gratuito per il personale che sia tenuto a consumare il pasto in orari particolari e disagiati in relazione alla erogazione dei servizi di mensa. L'inosservanza della presente disposizione può determinare responsabilità disciplinare anche per l'omessa vigilanza all'accesso gratuito al servizio di refezione da parte di dipendenti che non ne abbiano diritto.

8. Fatta comunque salva la disposizione di cui al precedente comma, ed in deroga al divieto di consumazione gratuita del pasto da parte dei dipendenti, è consentita la refezione gratuita

da parte del Dirigente responsabile dell'Area Ristorazione e dei dipendenti aziendali incaricati del controllo della qualità del servizio erogato. E' altresì consentita la refezione gratuita nelle mense universitarie per i dipendenti in trasferta o in uscita per servizio, secondo quanto stabilito dal *Disciplinare per le attività fuori sede*.

9. Il dipendente che accede al servizio di ristorazione mediante fruizione del pasto nelle mense universitarie è tenuto alle norme di comportamento stabilite al successivo articolo 9. Fatto salvo quanto prescritto al successivo articolo 9, e per l'eventuale infrazione da parte del dipendente di una o più regole di condotta si procede – in deroga a quanto prescritto al medesimo articolo 9 – in sede di responsabilità disciplinare, conformemente al Codice Disciplinare aziendale, fatta comunque salva la sussistenza di altre distinte responsabilità in capo al trasgressore.

## ART.5 TIPOLOGIE DI PASTI DISTRIBUITI

1. Le tipologie di pasti distribuite sono le seguenti:

### Pasto completo

1 primo + 1 secondo + 1 contorno +1 frutta (oppure 1 yogurt oppure 1 dessert)  
+ pane + bevanda

### Pasto ridotto A

1 primo + 1 contorno +1 frutta (oppure 1 yogurt oppure 1 dessert) + pane +  
bevanda

### Pasto ridotto B

1 secondo + 1 contorno +1 frutta (oppure 1 yogurt oppure 1 dessert) + pane +  
bevanda

Sono ammesse inoltre le seguenti intercambiabilità:

*Primo* = 1 contorno o 1 frutta o 1 yogurt o budino o 1 panino

*Secondo* = 2 contorni o 2 frutti o 2 budini o 2 yogurt

*Contorno* = 1 frutta o 1 budino o yogurt

2. Oltre ai pasti standard di cui sopra, altre tipologie di pasti alternativi, anche da asporto, comunque riconducibili a quelli standard per corrispondenza di costo e/o nutrizionale, possono essere istituite in sede territoriale negli appalti o convenzioni di servizi indiretti o per la ristorazione diretta.

3. Accanto alla tradizionale offerta alimentare, potrà essere prevista, nelle unità produttive e distributive che lo consentono, l'attivazione di servizi di caffetteria e pasticceria in orari antimeridiani, pomeridiani o serali allo scopo di favorire l'uso della mensa anche come aula studio e luogo di aggregazione. In tale prospettiva il dirigente responsabile definirà gli orari e le condizioni per l'accesso alle mense predisponendo le condizioni per l'uso in sicurezza delle strutture, per l'utilizzo da parte degli studenti dei propri pc con eventuale accesso alla rete e per garantire agli utenti la possibilità di consumare colazioni o merende e acquistare pasti da asporto. Gli orari e le condizioni di accesso saranno pubblicate nell'unità produttiva e distributiva nonché sul sito istituzionale dell'Azienda.

## ART. 6 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 tipologie di utenti.

2. Per gli studenti universitari, **che accedono al servizio mensa a pagamento, esclusi gli studenti con disabilità con invalidità riconosciuta pari o superiore al 66%**, le tariffe presentano una modulazione basata sull'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (ISEE).

3. L'Azienda, in presenza di appositi accordi/convenzioni con le Istituzioni universitarie toscane acquisisce direttamente dai rispettivi archivi i dati anagrafici nonché il valore dell'ISEE applicando la tariffa corrispondente alla fascia di appartenenza.

4. Gli studenti che non abbiano già dichiarato il valore ISEE in sede di riduzione della contribuzione universitaria possono inoltrare domanda di riduzione della tariffa mensa sull'apposito porta le predisposto dall'Azienda.

5. Le condizioni per la presentazione dell'attestazione ISEE sono comunicati dall'Azienda sul sito istituzionale e pubblicizzati mediante ogni altro strumento informativo utile.

6. L'inserimento in una delle fasce tariffarie viene effettuato entro 30 giorni dalla data della richiesta sul portale.

7. Gli studenti per i quali l'Azienda non abbia acquisito l'ISEE sono automaticamente inseriti nella fascia tariffaria più elevata.

8. Le tariffe sono definite con deliberazione del Consiglio di Amministrazione; la tabella che definisce le fasce e i corrispettivi è pubblicata nell'apposita sezione del sito istituzionale dell'Azienda

#### ART. 7

##### STUDENTI CHE HANNO PRESENTATO DOMANDA DI BORSA DI STUDIO

1. Il concorso per la borsa di studio definisce gli studenti vincitori di borsa di studio e gli studenti idonei non vincitori che hanno diritto ad usufruire di un pasto giornaliero gratuito se *in sede o pendolari* o a due pasti giornalieri gratuiti se *fuorisede*;

2. Gli studenti esclusi dal concorso di borsa di studio, se regolarmente iscritti, accedono al servizio ristorazione alla tariffa corrispondente alla propria fascia ISEE.

3. Nei casi di decadenza o revoca per i motivi indicati nel bando di concorso per la concessione di borse di studio e posti alloggio gli studenti sono tenuti a rimborsare il valore monetario dei pasti consumati secondo la tariffa ISEE di appartenenza (salvo l'applicazione delle eventuali sanzioni previste dal medesimo bando).

4. Al fine del reintegro, la rilevazione dei pasti consumati viene effettuata d'ufficio attraverso la banca dati aggiornata o attraverso la verifica dei buoni pasto utilizzati.

#### ART. 8

##### PARTICOLARI CONDIZIONI DI ACCESSO

1. In specifici casi individuati dal Consiglio di Amministrazione dell'Azienda, che stabilisce con apposito bando i requisiti di assegnazione, può essere concesso l'accesso **alle mense con consumazione del pasto a titolo gratuito** o a tariffa ridotta.

**2. Agli studenti con disabilità, con invalidità riconosciuta pari o superiore al 66%, non borsisti e non ammessi ad altre forme di beneficio in merito ai servizi ristorativi, verrà applicata la tariffa minima prevista per gli studenti paganti. Lo status viene determinato**

automaticamente da appositi accordi/convenzioni con l'Università di Firenze, l'Università di Pisa, l'Università di Siena e l'Università degli Stranieri di Siena. Gli studenti di cui sopra iscritti ad altre Istituzioni Universitarie Regionali potranno beneficiare della tariffa loro applicabile attraverso la presentazione di apposita autocertificazione secondo le modalità indicate sul sito istituzionale aziendale che attesti lo status di disabilità. Gli studenti suddetti, che necessitano di un accompagnatore per la fruizione del servizio di ristorazione, possono fare richiesta di estensione della tariffa a loro applicabile anche per l'accompagnatore previamente individuato (indipendentemente dalla qualità o meno di studente). L'accompagnatore non può usufruire del servizio di ristorazione a tariffa agevolata in assenza dello studente disabile.

Le modalità operative per poter richiedere e usufruire di questa agevolazione saranno pubblicate sul sito istituzionale dell'Azienda.

L'eventuale revoca dei benefici allo studente con disabilità (borse di studio, borse servizi, riduzione tariffaria, etc...) 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.

## ART. 9

### NORME DI COMPORTAMENTO E PROCEDIMENTO SANZIONATORIO

1. Gli utenti delle unità produttive e distributive sono tenuti al rispetto del presente Regolamento, al corretto utilizzo delle strutture, all'educazione e al reciproco rispetto nei confronti dei docenti, dei ricercatori, degli studenti e degli operatori.

2. L'utente che contravviene alle disposizioni previste dal presente Regolamento o che, comunque, commetta atti pregiudizievoli per il normale funzionamento delle unità produttive e distributive, è soggetto alle seguenti provvedimenti di carattere disciplinare:

- a) richiamo
- b) sospensione del beneficio
- c) revoca del beneficio

3. Il richiamo consiste in una formale contestazione all'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 ai principi sanciti al precedente 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 sessanta giorni, ed è comminata con lettera del direttore - sentito il dirigente responsabile nei seguenti casi:

- utilizzo di tessera o altro strumento identificativo necessario all'accesso al servizio di altro utente
- utilizzo improprio e danneggiamento ad attrezzature
- lesioni a persone
- interruzione del servizio
- atti discriminatori in base a fedi religiose, opinioni politiche, motivi sessuali, appartenenze etniche o linguistiche
- reiterato comportamento contrario alle disposizioni del presente Regolamento, quando sia stata già comminata la sanzione del richiamo
- **in caso di saldo negativo sul borsellino elettronico per un periodo superiore a 60 gg consecutivi e naturali.**

Qualora le circostanze lo esigano, per motivi cautelari, lo studente può essere sospeso con effetto immediato, in attesa degli accertamenti. In caso di utilizzo improprio della tessera di accesso è comunque stabilita una sospensione immediata fino ad un max di 15 gg.

5. La revoca consiste nell'inibizione a tempo indeterminato all'accesso ai centri di ristorazione ed è comminata con provvedimento del direttore - sentito il dirigente responsabile - nei casi di violazione degli obblighi di comportamento che abbiano



provocato grave danno all'Azienda o a terzi, o in presenza di più di una sospensione.

6. Il procedimento sanzionatorio previsto nel presente articolo lascia impregiudicate l'azione in sede civile per l'eventuale risarcimento del danno, nonché l'azione in sede penale per fatti costituenti reato.

#### ART. 10 INFORMAZIONE

1. Ai fini della più ampia conoscibilità del presente Regolamento, esso è affisso permanentemente in ogni centro di ristorazione in luogo di facile accesso da parte dell'utenze nonché pubblicato sul sito istituzionale dell'Azienda.

#### ART. 11 DISPOSIZIONI ATTUATIVE

1. Le disposizioni attuative per la riduzione della tariffa mensa su base ISEE sono definite con provvedimento del direttore.

#### ART. 12 PARTECIPAZIONE DEGLI UTENTI

1. Il dirigente responsabile valorizza la partecipazione degli utenti nelle forme previste dal Regolamento Organizzativo dell'Azienda mediante rilevazioni periodiche, valutazione dei reclami, esame delle proposte migliorative

#### ART. 13 EFFICACIA

1. Il Regolamento è efficace decorsi quindici giorni naturali e consecutivi dalla pubblicazione sul sito istituzionale dell'Azienda.