



**36° Circolo Didattico di Napoli
Scuola dell'Infanzia e Primaria Statale
"Luigi Vanvitelli"**



**ESTRATTO dal VADEMECUM
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
A.S. 2016/2017**

**LA REFEZIONE SCOLASTICA: UN'OPPORTUNITA' DAL PUNTO
DI VISTA EDUCATIVO E DELLA SALUTE DEL BAMBINO**

Redatto dall'

**Assessorato alla Scuola e all'Istruzione
Servizio Diritto all'Istruzione
e disponibile sul sito www.comune.napoli.it**

Una sana alimentazione è un'abitudine che bisogna prendere fin dall'infanzia. I bambini che si alimentano in maniera corretta crescono meglio ed è per questo motivo che il servizio di refezione scolastica ha un ruolo fondamentale dal punto di vista dell'educazione alimentare e della salute del bambino. Lo scopo del servizio è quello di consentire l'effettuazione del tempo pieno o prolungato nelle scuole garantendo la sicurezza igienica e nutrizionale dei pasti forniti, contribuendo a un'alimentazione equilibrata e favorendo fin dall'infanzia l'adozione di comportamenti alimentari corretti.

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune di Napoli assicura un servizio di refezione scolastica con pasti veicolati ai seguenti ambiti:

- nido d'infanzia comunale;
- scuola dell'infanzia comunale;
- scuola dell'infanzia statale;
- scuola primaria statale;
- scuola secondaria di primo grado statale.

La tipologia di pasto è "a legume fresco-caldo" che prevede la preparazione e la cottura dei cibi nella giornata del consumo nonché il confezionamento dei pasti in contenitori termici atti al trasporto a distanza, allo scopo di garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente. La gestione del servizio è affidata ad un'impresa individuata a seguito di gara pubblica d'appalto aggiudicata con il sistema dell'*offerta economicamente più vantaggiosa* che, in primo luogo, comporta la valutazione della *qualità del servizio*: solo le ditte che raggiungono un determinato punteggio complessivo minimo per la qualità del servizio vengono ammesse alla successiva fase della valutazione dell'*offerta economica*. La disciplina e le modalità di espletamento del servizio sono stabilite nell'apposito Capitolato Speciale d'Appalto, approvato dall'Amministrazione Comunale, che individua in maniera dettagliata e puntuale le caratteristiche tecniche e le procedure per lo svolgimento del servizio nonché i requisiti tecnici ed economici che devono essere posseduti dalle Ditte.

- PRODUZIONE E TRASPORTO DEI PASTI

Per il biennio 2015/2016 il servizio di refezione scolastica nelle dieci Municipalità è stato aggiudicato alle Ditte riportate nell'elenco allegato che provvedono alla preparazione dei pasti nei propri Centri di cottura e li trasportano nelle scuole.

Nel Centro di cottura è in uso il Manuale di autocontrollo igienico-sanitario HACCP per il controllo e la sorveglianza di tutte le attività produttive in modo da garantire che la produzione dei pasti avvenga nel rispetto delle regole di igiene e degli standard qualitativi. La fornitura dei pasti è erogata dal lunedì al venerdì per gli alunni dei nidi e delle scuole dell'infanzia; per le scuole primarie e secondarie di primo grado avverrà nei giorni individuati dalla scuola, secondo l'articolazione del servizio fissata dalla stessa.

I pasti vengono preparati nella stessa mattinata della distribuzione presso il centro di cottura della ditta affidataria dell'appalto, in conformità alle tabelle dietetiche prelevabili per menù mensile dal sito Internet www.comune.napoli.it (Area tematica Scuola ed Educazione - Refezione Scolastica). I pasti appena cucinati sono confezionati in vaschette termosaldate monouso o in contenitori multiporzione atti al trasporto dei pasti. Tali contenitori devono essere igienicamente idonei e isotermici per il mantenimento delle temperature adeguate per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti.

Il trasporto e la consegna alle scuole avviene con mezzi a basso impatto ambientale, conformi alle normative vigenti.

La consegna dei pasti alle scuole viene effettuata nelle seguenti fasce orarie:

- dalle ore 12,00 alle ore 12,30 -
- dalle ore 12,15 alle ore 12,45 -

Al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e garantire il mantenimento delle temperature dei pasti ed il rispetto degli orari di consegna previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto, la ditta fornitrice ha dovuto elaborare un piano di consegna atto a ridurre al minimo i tempi di percorrenza dal centro di cottura alle scuole, che comunque non possono essere superiori a 40 minuti.

- MODALITA' DI ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PRESSO LE SCUOLE

La consumazione dei pasti avviene nei refettori o, in alternativa, nelle aule. In base alla sussistenza o meno nelle strutture scolastiche dei requisiti igienicosanitari individuati dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro per l'adozione del sistema dello scodellamento, la realizzazione del servizio di refezione scolastica avviene con il:

- SISTEMA MULTIPORZIONE

I pasti appena cucinati sono confezionati dalla ditta fornitrice in appositi contenitori multiporzione atti al trasporto degli stessi, igienicamente idonei e isotermici per il mantenimento delle temperature adeguate per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla loro distribuzione. Nelle scuole statali la Ditta fornitrice provvede, attraverso un adeguato numero di propri operatori, anche alla svolgimento delle seguenti attività: predisposizione dei piani di appoggio; ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio dopo il consumo con l'uso di propri mezzi, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti. Il personale della Ditta, munito dell'apposita documentazione di idoneità sanitaria, provvede alla porzionatura e distribuzione dei pasti all'utenza seguendo scrupolosamente le norme igienico comportamentali. Lo scodellamento avviene nel locale refettorio o, in alternativa, nello spazio antistante i punti di consumazione. La distribuzione dei pasti avviene al tavolo solo in presenza degli utenti.

La Ditta provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento, tarati per il rispetto delle porzionature e delle grammature previste.

E' compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere in materiale riutilizzabile da riportare a casa per la necessaria sanificazione.

Per far fronte ad eventuali emergenze la ditta affidataria fornisce, comunque, alle scuole una dotazione minima di tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchieri e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile.

- I MENU'

Il menù standard è articolato su cinque settimane, prevede varianti stagionali ed è stato elaborato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. Napoli 1 Centro, sulla base di un'attenta valutazione di tutti gli aspetti tecnico-nutrizionali nonché delle più recenti evidenze scientifiche, al fine di assicurare agli utenti del servizio un'alimentazione varia ed equilibrata con il giusto apporto calorico e nutritivo. La sua composizione è stata realizzata tenendo in considerazione i LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti), le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" della Presidenza del Consiglio dei Ministri-Conferenza Unificata e le "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della refezione scolastica" adottate dalla Regione Campania.

Al fine di garantire l'inserimento di alimenti che seguono l'alternanza stagionale sono previsti due menù: il "menù estivo" (in vigore dal 1° aprile al 31 ottobre) e il "menù invernale" (in vigore dal 1° novembre al 31 marzo). E' previsto un menù particolare in occasione delle festività del Natale, del Carnevale e della Pasqua.

E' prevista la fornitura del menù freddo/cestino nelle seguenti ipotesi:

- in occasione di gite scolastiche o visite culturali svolte in giornate scolastiche destinate al tempo pieno o prolungato, su richiesta della scuola;

- per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le scuole, previa autorizzazione del Servizio Attività Amministrative della Municipalità.

E' disponibile un "menù bianco" per particolari esigenze momentanee individuali non superiori a 3 giorni. La richiesta di dieta in bianco deve essere segnalata giornalmente alla scuola e non necessita di certificato medico. Soltanto per contingenti necessità e su richiesta adeguatamente motivata della Ditta fornitrice, il Servizio Attività Amministrative della Municipalità autorizzerà sostituzioni temporanee di una o più pietanze previste nella tabella dietetica. Sul sito web del Comune di Napoli (sezione Scuola e Educazione/Refezione Scolastica) è possibile consultare e scaricare i menù standard e differenziati, le tabelle merceologiche ed i ricettari.

- DIETE SPECIALI

E' assicurata l'erogazione di diete differenziate al fine di consentire la partecipazione alla mensa scolastica a tutti gli alunni, compresi quelli affetti da patologie o intolleranze alimentari nonché per motivi religiosi o culturali. Sono state predisposte, a cura del SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro, nove diete speciali standardizzate per le seguenti intolleranze alimentari più diffuse:

- intolleranza al glutine;
- intolleranza alle proteine dell'uovo;
- intolleranza alle proteine del latte vaccino;
- intolleranza alle proteine del latte vaccino e dell'uovo;
- intolleranza alle proteine del latte vaccino ed al glutine;
- intolleranza al pesce;
- intolleranza al pomodoro;
- intolleranza ai legumi;
- intolleranza al lattosio; nonché quattro diete speciali standardizzate:
- dieta iposodica;
- dieta semiliquida;
- menù privo di carne suina;
- menù vegetariano.

E' altresì garantita l'elaborazione, da parte del medesimo SIAN, di diete personalizzate per patologie particolari. Il Centro di cottura ha un settore attrezzato ed un cuoco che vengono destinati esclusivamente alla produzione delle diete speciali. Anche gli alimenti a rischio di contaminazione incrociata vengono stoccati in appositi spazi dedicati e lavorati con attrezzatura dedicata.

DIETE SPECIALI PER MOTIVI SANITARI

La richiesta di dieta speciale motivata da allergie e/o intolleranze alimentari va redatta dal genitore o dall'esercente la potestà genitoriale dell'alunno utilizzando l'apposita modulistica scaricabile dal sito Internet del Comune e disponibile presso le scuole.

DIETA STANDARDIZZATA : la richiesta deve essere consegnata alla scuola unitamente alla certificazione medica redatta sul modello appositamente predisposto. Sarà cura delle famiglie far prendere visione al medico, per il rilascio della certificazione, delle tabelle dietetiche standardizzate già predisposte, anch'esse scaricabili dal sito Internet del Comune e disponibili presso le scuole. Le istanze di diete standardizzate verranno, poi, trasmesse dalla Scuola al Servizio Attività Amministrative della Municipalità, competente all'emissione del relativo ordinativo nei confronti della ditta fornitrice.

DIETA PERSONALIZZATA : la richiesta - unitamente al certificato redatto dal medico in carta semplice - deve essere consegnata dall'utente in busta chiusa al Servizio Diritto all'Istruzione (piazza Cavour, 42 - 6° piano - stanza n.14) o inviata allo stesso per posta elettronica (all'indirizzo diritto.istruzione@comune.napoli.it con indicazione nell'oggetto: "richiesta dieta personalizzata"). Il Servizio Diritto all'Istruzione provvederà ad inoltrarla al SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro per l'elaborazione dell'apposito regime dietetico personalizzato. Sarà, poi, cura del Servizio Attività Amministrative della Municipalità - una volta ricevuta la dieta personalizzata - emettere il relativo ordinativo nei confronti della ditta fornitrice dandone comunicazione alla scuola.

DIETA PERSONALIZZATA GIA ' FRUITA NELL'A.S. 2015/2016 : Se l'alunno già fruiva nel decorso anno scolastico di dieta personalizzata per la medesima patologia e/o

intolleranza, alla richiesta del genitore va allegata certificazione medica redatta sull'apposito modello predisposto per la conferma e tale documentazione va consegnata alla scuola che provvederà a trasmetterla al Servizio Attività Amministrative della Municipalità, competente all'emissione del relativo ordinativo nei confronti della ditta fornitrice. Sarà cura della scuola fornire ai genitori copia della tabella dietetica personalizzata già predisposta per lo scorso anno, in modo da consentirne la visione da parte del medico curante. Per l'interruzione della dieta speciale per motivi sanitari l'interessato dovrà presentare apposita certificazione medica.

DIETE SPECIALI PER MOTIVI RELIGIOSI O CULTURALI

Per la richiesta di dieta speciale motivata da scelte personali religiose o culturali, non connesse a condizioni patologiche o di intolleranza alimentare dell'alunno, è necessario acquisire solo l'istanza del genitore o esercente la potestà genitoriale, redatta utilizzando l'apposita modulistica. Tale istanza deve essere trasmessa dalla Scuola al Servizio Attività Amministrative della Municipalità, competente all'emissione del relativo ordinativo nei confronti della ditta fornitrice. Per tutti gli alunni che fruiscono di dieta speciale, il pasto viene confezionato dalla ditta fornitrice in vaschette termosaldate monouso per alimenti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Le stesse vengono immesse, a loro volta, in appositi contenitori isoteromici igienicamente idonei e sanificabili per il trasporto presso la scuola. Le vaschette contenenti diete differenziate vengono contrassegnate da talloncino con impresse, tra le varie indicazioni, quelle relative all'individuazione del destinatario e della relativa dieta speciale, nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili. Anche per i fruitori di diete differenziate è compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere in materiale riutilizzabile da riportare a casa per la necessaria sanificazione.

CONTROLLI

Il Capitolato Speciale d'Appalto definisce puntualmente la qualità delle derrate alimentari specificando le caratteristiche merceologiche dei prodotti che dovranno essere utilizzati nella produzione dei pasti. Inoltre, viene richiesto alla ditta affidataria il pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare (rintracciabilità di filiera, etichettatura, piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione, trasporto e scodellamento dei pasti). Alla corretta erogazione del servizio di refezione scolastica concorrono diversi soggetti ognuno per la parte di propria competenza o ruolo che di seguito vengono descritti:

- ASL NAPOLI 1 CENTRO

Assicura istituzionalmente la vigilanza igienico-sanitaria sul servizio di refezione scolastica al fine di garantire che lo stesso si svolga nelle migliori condizioni logistico sanitarie, evitando qualsiasi rischio per la salute degli utenti. In particolare, il Dipartimento di Prevenzione - con il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e la Struttura Semplice Dipartimentale Igiene degli Alimenti di Origine Animale nella Ristorazione Collettiva (SSD) e le UU.OO.PP.CC. territoriali - provvede alla verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria, alla vigilanza e controllo sulla refezione scolastica ed alla verifica dell'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta affidataria.

- SERVIZIO ATTIVITA' AMMINISTRATIVE DELLA MUNICIPALITA'

Vigila sulla corretta esecuzione del contratto e sul rispetto delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto provvedendo, in mancanza, ad erogare le previste sanzioni alla ditta affidataria. Insieme al Servizio Diritto all'Istruzione, che ha funzioni di coordinamento, svolge attività di monitoraggio e verifica sull'andamento del servizio.

- DITTA FORNITRICE

Attraverso il sistema di "Autocontrollo" con il metodo HACCP nell'ambito di ciascun centro di cottura, la Ditta fornitrice deve individuare, nelle varie fasi di preparazione dei pasti, i punti critici in cui potrebbero verificarsi dei pericoli e, conseguentemente, prevenirli, nonché garantire il raggiungimento degli standard qualitativi previsti.

L'applicazione di tale sistema comporta che durante tutto il ciclo produttivo - a partire dalla ricezione delle derrate alimentari nel centro di cottura fino alla consegna dei pasti presso le scuole - ogni singola fase viene monitorata attraverso controlli visivi e analitici, con particolare attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi e per ciascuna fase vengono effettuate registrazioni in appositi moduli prestabiliti.

- ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Nell'ambito delle procedure volte alla verifica e al controllo della qualità del servizio di refezione scolastica, un ruolo importante è svolto dalle scuole. Queste ultime, infatti, nell'ambito dei propri compiti istituzionali provvedono a:

- individuare un referente per le operazioni di sorveglianza e di verifica che curi i contatti, diretti e immediati, con il Comune e con il Dipartimento di Prevenzione della ASL NA 1 Centro;
- assicurare l'applicazione del Manuale di corretta prassi igienica fornito dal Comune;
- in caso di adozione del sistema di refezione mediante consegna dei pasti in contenitori monoporzione, impiegare - per la distribuzione, la vigilanza e l'assistenza al consumo dei pasti - personale idoneo che osservi le fondamentali norme di igiene personale e che indossi camici, copricapo e guanti;
- curare l'esatta destinazione dei pasti differenziati agli alunni affetti da intolleranze, allergie nonché patologie alimentari, vigilando sul relativo consumo;
- in caso di disservizio e/o inconveniente, far pervenire apposita tempestiva segnalazione al Servizio Attività Amministrative della Municipalità e, se del caso, ai competenti Uffici dell'ASL Napoli 1 Centro.

MODALITA' DI ACCESSO AL SERVIZIO E CONTRIBUZIONE DA PARTE DEGLI UTENTI

- ISCRIZIONE AL SERVIZIO

Prima di accedere al servizio di refezione scolastica è necessario provvedere all'iscrizione tramite la compilazione dell'apposito modulo e la consegna dello stesso alla scuola di frequenza. Il modulo di iscrizione deve essere compilato e sottoscritto dal genitore o dall'esercente la potestà genitoriale e deve consegnato alla scuola di frequenza.

- TARIFFE

Le tariffe del servizio di refezione scolastica vengono determinate annualmente dal Consiglio Comunale con l'approvazione della Deliberazione del Consiglio Comunale sulle tariffe dei servizi a domanda individuale. Si tratta di un contributo, da parte delle famiglie, a copertura parziale del costo complessivo sostenuto dal Comune di Napoli. Per l'a.s. 2016/2017 è prevista l'applicazione delle seguenti tariffe a pasto per la contribuzione da parte degli utenti del servizio:

ISEE TARIFFA A PASTO

a) DA € 0,00	A € 2.500,00	€ 0,75
b) DA € 2.500,01	A € 5.000,00	€ 1,00
c) DA € 5.000,01	A € 8.750,99	€ 1,30
d) DA € 8.751,00	A € 12.500,99	€ 2,00

e) DA € 12.501,00	A € 16.750,99	€ 2,70
f) DA € 16.751,00	A € 18.750,99	€ 3,00
g) DA € 18.751,00	A € 25.750,99	€ 3,50
h) OLTRE € 25.751,00		€ 4,50

Per usufruire delle tariffe agevolate indicate alle lett. da a) a g) deve essere presentata, unitamente alla domanda di iscrizione al servizio di refezione scolastica, l'**attestazione rilasciata ai sensi del D.P.C.M. n.159/2013**. L'attestazione ISEE vale in via generale fino alla fine dell'anno scolastico, tranne che in caso di presentazione di una nuova attestazione ISEE ("*ISEE corrente*" ai sensi dell'art.9 del D.P.C.M. n.159/2013). La mancata presentazione dell'attestazione ISEE all'atto dell'iscrizione al servizio di refezione comporta l'applicazione della tariffa intera indicata alla lett. h). La produzione dell'attestazione ISEE in un momento successivo alla presentazione della domanda di iscrizione al servizio di refezione, comporta l'applicazione della tariffa agevolata esclusivamente dal mese successivo alla presentazione dell'attestazione ISEE e non potrà avere carattere di retroattività.

PAGAMENTI

Dall'anno scolastico 2014/2015 il Comune di Napoli ha avviato l'utilizzo di un apposito software per la gestione della contribuzione del servizio di refezione scolastica che consente il pagamento personalizzato in funzione del numero di pasti effettivamente consumati. A tal fine il software provvede automaticamente – sulla base dei dati caricati dalle scuole – a conteggiare le somme mensilmente dovute e genera un bollettino postale precompilato "896" che viene consegnato a scuola per la distribuzione all'utenza. Per la fruizione del servizio l'utente è, dunque tenuto ad effettuare il versamento mensile entro il termine di 10 gg dalla ricezione del bollettino precompilato.

- MODALITA' DI PAGAMENTO

Il versamento della quota contributiva può avvenire esclusivamente con le seguenti modalità:

- bollettino di versamento precompilato "896" da pagarsi presso gli sportelli di Poste Italiane SpA;
- bonifico bancario sul conto corrente postale n.13832803 – codice IBAN IT25 B07601 03400 000013832803, riportando esattamente nella causale la dicitura indicata nella comunicazione allegata al bollettino precompilato.

Affinché il pagamento venga registrato automaticamente nell'apposito programma gestionale è di fondamentale importanza attenersi strettamente alle modalità indicate che consentono l'aggiornamento tempestivo dell'archivio dei pagamenti. Altre modalità diverse da quelle indicate, effettuate ad autonoma iniziativa del genitore, rappresentano dei "pagamenti liberi" che, non consentendo l'aggiornamento automatico della scheda correlata all'alunno, causeranno il trascinarsi del debito sul bollettino emesso per il mese successivo. Il rispetto delle modalità indicate consentirà all'utente di non dover più presentare mensilmente la ricevuta alla scuola che, a sua volta, non dovrà più effettuare il caricamento manuale dei pagamenti nel software. Le ricevute andranno, dunque, conservate dall'utente ed esibite solo su richiesta. Laddove l'utente dovesse riscontrare che l'importo da pagare indicato nel bollettino precompilato è errato, non deve effettuare il pagamento ma è tenuto a rapportarsi con la scuola di frequenza eventualmente producendo la documentazione giustificativa utile per richiedere l'effettuazione della rettifica dei dati caricati nel software. In tal caso il genitore provvederà al pagamento a seguito della ricezione del bollettino precompilato del mese successivo.

ESENZIONI

Per l'a.s. 2016/2017 il Consiglio Comunale ha confermato l'esenzione dal pagamento della quota contributiva per il servizio di refezione scolastica nei seguenti casi:

- a) *alunno diversamente abile in situazione di gravità (L.104/92 art.3 c.3) accertata e certificata dal competente Ufficio Sanitario dell'A.S.L., appartenente a nucleo familiare il cui valore ISEE non risulti superiore a € 24.000,00;*
- b) *alunno riconosciuto invalido dall'apposita Commissione dell'ASL, appartenente a nucleo familiare il cui valore ISEE non risulti superiore a € 24.000,00;*
- c) *alunno appartenente a nucleo familiare con reddito ISEE pari a € 0,00 e in condizioni di grave disagio socio-economico-ambientale, in carico ai Centri Servizi Sociali Territoriali.*

Per il riconoscimento dell'esenzione nei casi di cui alle precedenti lett. a) e b) il genitore o l'esercente la potestà genitoriale deve presentare alla scuola di frequenza, unitamente alla domanda di iscrizione al servizio di refezione, apposita istanza in carta semplice, corredata da copia dell'attestazione ISEE e da copia della certificazione rilasciata dal competente Ufficio Sanitario dell'A.S.L. ovvero dalla Commissione che ha riconosciuto l'invalidità. In tal caso la scuola, acquisita ed esaminata la documentazione, provvede direttamente a riconoscere l'esenzione all'interessato. Per il riconoscimento dell'esenzione nel caso di cui alla precedente lett. c) è necessario presentare alla scuola di frequenza - unitamente alla domanda di iscrizione al servizio di refezione - istanza motivata in carta semplice, corredata da copia dell'attestazione ISEE. Tale istanza va trasmessa dalla scuola al Servizio Attività Amministrative della Municipalità che, effettuate le verifiche di merito, darà comunicazione alla scuola del riconoscimento dell'esenzione per l'alunno.

- AGEVOLAZIONI E RIDUZIONI

Per l'a.s. 2016/2017, per le famiglie nelle quali due o più figli si avvalgano contemporaneamente del servizio di mensa scolastica erogata dal Comune di Napoli, si applica la riduzione del 30% della quota contributiva dovuta per i secondi e successivi figli. Per gli alunni stranieri appartenenti a nuclei familiari in condizioni di disagio per i quali non possa essere prodotta attestazione ISEE è prevista l'applicazione della tariffa agevolata corrispondente alla fascia di contribuzione correlata ad un valore ISEE da € 0,00 a € 2.500,00.

- RINUNCIA

Nel caso di rinuncia al servizio di refezione scolastica per giustificati motivi, il genitore o l'esercente la potestà genitoriale deve darne comunicazione scritta alla scuola che provvederà a trasmetterla al Servizio Attività Amministrative della Municipalità. La rinuncia al servizio, una volta presentata, diventa irrevocabile.

- MOROSITA'

Nel caso in cui i versamenti delle quote contributive non siano effettuati regolarmente, il programma di gestione informatizzata cumulerà le somme dovute nell'emissione dei bollettini relativi ai mesi successivi. In caso di mancato pagamento il Servizio Attività Amministrative della Municipalità diffiderà il debitore e, qualora lo stesso non provveda, procederà all'ingiunzione di pagamento. Decorsi infruttuosamente i termini fissati per il pagamento, si procederà con l'iscrizione a ruolo del debitore.

- CONTROLLI E PERDITA DEI BENEFICI (TARIFFE AGEVOLATE ED ESENZIONI)

L'Amministrazione Comunale effettua ogni anno controlli a campione e per "ragionevole dubbio" sulla completezza e veridicità delle attestazioni ISEE presentate per la fruizione