



CITTÀ DI SESTO SAN GIOVANNI

MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE

**Settore Socio Educativo Politiche giovanili e del lavoro
Servizi Educativi e per l'Infanzia**

CARTA DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

(approvata con determinazione dirigenziale 199/2026)

PREMESSA

La Carta dei Servizi intende informare le famiglie in merito al funzionamento e all'offerta dei servizi di ristorazione dell'Amministrazione Comunale. Il suo obiettivo principale è quello di rendere chiare e trasparenti le relazioni tra i servizi e le famiglie che ne usufruiscono.

La presente Carta dei Servizi della ristorazione scolastica si ispira ai principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici".

I principi fondamentali sono:

Principio dell'uguaglianza e dell'imparzialità

Il Comune eroga un servizio improntato ai criteri di uguaglianza, obiettività, giustizia e imparzialità, assicurando il servizio di ristorazione scolastica a tutti. Si impegna anche a garantire il servizio ai soggetti con particolari esigenze per motivi sanitari o di ordine etico religioso.

Principio della trasparenza

Al fine di garantire la trasparenza nella gestione del servizio di ristorazione scolastica, si promuove l'informazione, attivando verifiche sul grado di soddisfazione e, per il miglioramento, si recepiscono osservazioni, suggerimenti e reclami degli utenti.

Principio della partecipazione

E' diritto degli utenti presentare proposte, suggerimenti e reclami e, mediante i loro rappresentanti, effettuare controlli sul servizio.

Principio della continuità

Un servizio pubblico, come quello della ristorazione scolastica, è erogato in maniera continuativa e senza interruzioni, anche in situazioni straordinarie. Per questo, in caso di eventi eccezionali che influiscano sul suo regolare svolgimento, sono previsti interventi particolari per contenere e ridurre al minimo il disagio per i fruitori del servizio.

Il Servizio di ristorazione scolastica

La gestione del servizio si articola in diverse fasi, affidate tramite gara d'appalto ad un'azienda specializzata nel settore della ristorazione scolastica.

Dal 2018 il servizio è gestito dalla società Dussmann Service S.r.l. con sede a Capriate San Gervasio (BG). L'appalto attualmente in corso è stato affidato a partire dall'anno scolastico 2024/2025 e si concluderà con l'anno scolastico 2027/2028, con possibilità di proroga per ulteriori 4 anni scolastici.

Le principali attività che costituiscono il servizio di ristorazione scolastica a carico dell'azienda appaltatrice sono:

- acquisizione delle presenze giornaliere degli alunni tramite l'accesso al software utilizzato dalla Stazione Appaltante per la rilevazione delle stesse
- approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare il servizio
- produzione dei pasti per tutte le utenze presso il Centro Cottura, ad esclusione degli asili nido, in base al numero di presenze giornaliere
- confezionamento in legame misto in multirazione
- trasporto dei pasti, consegna presso i locali di consumo e somministrazione agli utenti secondo i turni e le modalità indicati dalla Stazione Appaltante
- fornitura e consegna delle merende per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario
- produzione dei pasti per gli asili nido, bambini e personale, presso le cucine degli asili stessi
- trasporto e consegna a domicilio dei pasti caldi per persone assistite dai servizi sociali
- riassetto, pulizia e sanificazione dei locali del Centro Cottura, della mensa dei dipendenti comunali, dei locali adibiti a cucina presso i plessi scolastici, dei refettori, dei servizi igienici e degli spazi annessi
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta
- reintegro, presso ciascun plesso scolastico e presso gli asili nido, di posate in acciaio inox, piatti e bicchieri (in materiale non a perdere), nonché degli utensili necessari per la distribuzione
- reintegro dei contenitori termici e delle gastronorm

- effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie dell'edificio, dei locali, degli impianti, dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi del Centro di Cottura, delle cucine dei plessi scolastici e degli asili nido, dei locali di distribuzione pasti dei plessi scolastici, nonché dei locali spogliatoio e dei servizi igienici utilizzati dal personale dell'Operatore Economico Aggiudicatario. Le manutenzioni dovranno essere del tipo FULL-SERVICE, cioè comprensive degli eventuali pezzi di ricambio necessari, al fine di mantenere in buono stato d'uso impianti, macchinari ed attrezzature
- fornitura e gestione dei materiali di consumo (carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani) presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici.

Sedi del Servizio

Scuole dell'Infanzia

PRIMAVERA	Via Rovani 247
COLLODI	Via Boccaccio 312
VITTORINO DA FELTRE	Via Leopardi 171
CORRIDONI	Via Corridoni 93
MONTESSORI	via Leonardo da Vinci 100
FANTE D'ITALIA	Via Fante d'Italia 10
MARELLI	Viale Edison 43
MARX	Via K. Marx 245
LUINI	Via Mincio 101
MONTE SAN MICHELE	Via M.S. Michele 47 (attualmente c/o scuola Marelli viale Edison 43)
TONALE 1	Viale Italia 540
RODARI	Viale Casiraghi 310
SAVONA	Via Savona 51
TONALE 2	Viale Italia 123

Scuole Primarie

XXV APRILE	Via Bixio 20
ROVANI	Via Risorgimento 90
DANTE	Via Falck 110
A. FRANK	Via Boccaccio 336
MARTIRI DELLA LIBERTÀ	Via Martiri della Libertà 8
ORIANI	Via Buozi 144 (attualmente c/o scuola Martiri della Libertà)
GALLI	Via Podgora 161

PASCOLI	Via Milano 220
MARZABOTTO	Via Marzabotto 50 (attualmente c/o scuola Calamandrei)
LUINI	Via Mincio 101

Scuole Secondarie di 1° grado

FORLANINI	Via Marconi 44
EINAUDI	Via Boccaccio 336
MEDIA FALCK	Via Falck 110
CALVINO	Via F.lli di Dio 101
CALAMANDREI	Via Savona 135
DON MILANI	Via Cavallotti 88

Esecuzione dei servizi di ristorazione negli asili nido di seguito indicati

BOCCACCIO	Via Boccaccio 85
CORRIDONI	Via Corridoni 93
MARX	Via K. Marx 245
NIEVO	Via I. Nievo 39
SAVONA	Via Savona 51 (attualmente c/o ex sede Piccoli&Grandi via Tonale, 40)
TONALE	via Tonale 40
CROCE	Via B. Croce 33

Produzione e distribuzione dei pasti

Centro Cottura	Via G. Falck, 160
----------------	-------------------

Menù

Il Servizio di ristorazione scolastica è essenziale e determinante per una crescita sana ed equilibrata dei bambini. I menù sono elaborati tenendo conto delle linee di indirizzo nazionali e di quelle regionali sulla ristorazione scolastica. Nel rispetto di queste indicazioni generali, i menù sono comunque orientati alla continua ricerca del gradimento dei bambini.

I menù in vigore sono sempre disponibili sul portale istituzionale del comune, all'indirizzo "www.comune.setosangiovanni.mi.it".

La struttura del menù per le utenze scolastiche e centri estivi è la seguente:

- un primo
- un secondo
- un contorno
- pane
- frutta di stagione o yogurt o gelato o budino o mousse di frutta
- acqua.

In alcune giornate, i "piatti unici" possono sostituire il primo ed il secondo: in tali giornate è previsto un doppio contorno.

I menù sono articolati su quattro settimane e in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente dal 16 ottobre e termina il 31 marzo. Il menù estivo inizia dal 1° aprile e termina il 15 ottobre.

In caso di emergenza (sciopero, non funzionamento attrezzature, ecc.), il pasto normale potrà essere sostituito da cestini freddi alternativi, ma di uguale valore economico/nutrizionale.

Diete leggere

In caso di indisposizione del bambino, può essere richiesta la predisposizione di una dieta leggera. La struttura della dieta leggera è la medesima prevista per il pasto "normale" ed è costituita da pasta o riso, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze concordate.

La dieta leggera può essere richiesta continuativamente per lo stesso utente fino ad un massimo di tre giorni. In caso l'esigenza si protragga oltre i tre giorni, la richiesta di dieta deve essere corredata da certificato medico e pertanto trattata come dieta speciale.

Diete speciali

Al bambino che per motivi di salute abbia la necessità di seguire un'alimentazione specifica, è garantita la dieta "speciale". La famiglia segnala le necessità presentando una domanda scritta, il cui modulo è scaricabile dal portale comunale, accompagnato dal certificato medico che indichi il regime dietetico da seguire, alla società di ristorazione scolastica Dussmann, entro l'inizio dell'anno scolastico. Poiché la dieta speciale garantisce la salute del bambino, il certificato medico in questo caso è obbligatorio; esso è altrettanto obbligatorio nel momento in cui dovesse cessare la necessità di fruire della dieta speciale.

Considerata l'estrema importanza che la dieta speciale riveste per la salute del bambino, la dietista è disponibile per informazioni e consigli relativi al pasto.

Il modulo compilato e il certificato medico andranno consegnati, entro l'inizio dell'anno scolastico, al Centro Cottura o via mail a "servdiet01@dusmann.it".

Diete etico religiose

La famiglia del bambino, che per ragioni religiose o etiche, richieda di escludere alcuni elementi, ha il diritto di ottenere un tipo di alimentazione particolare. In questo caso la famiglia presenta, entro l'inizio dell'anno scolastico, una domanda scritta, il cui modulo è scaricabile dal portale comunale, al Centro Cottura o via mail a "servdiet01@dusmann.it".

Qualità derrate alimentari

Da sempre il servizio di ristorazione scolastica è molto attento alla qualità delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti, a tal proposito si riporta di seguito uno stralcio dell'articolo 30 del capitolato che regola l'appalto e che prescrive l'utilizzo di prodotti di origine biologica.

Art. 30 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Gli standard qualitativi che le derrate alimentari devono possedere sono indicati nelle **"Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, dei pasti crudi semilavorati e delle preparazioni gastronomiche"** (Allegato n.2).

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM). La Stazione Appaltante richiede per tutti gli utenti, l'impiego di prodotti biologici, certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti richiesti sono:

Frutta, biologici per almeno il 50% in peso

Ortaggi, legumi, biologici per almeno il 50% in peso

Cereali in granella, farine, pane, pasta, riso: biologici per almeno il 50% in peso

Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.

Carne bovina: biologica per almeno il 60% in peso

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica

Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso.

Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): devono essere di origine FAO 37 o FAO 27

Salumi e formaggi: Almeno il 30% in peso deve essere biologico

Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt : biologico.

Olio extravergine di oliva biologico per almeno il 40% in capacità

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici.

Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici

Acqua: di rete o microfiltrata

In sede di gara, la ditta Dussmann ha offerto, quali migliorie, quantità aggiuntive di prodotti biologici, sino ad arrivare al 100% di biologico per le seguenti categorie merceologiche:

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali
- Carne suina e avicola
- Carne bovina
- Olio extravergine di oliva
- Pelati, polpa e passata di pomodoro.

Tra i criteri “premianti”, la gara prevedeva anche punteggi aggiuntivi a chi avesse proposto, per tutta la durata dell'appalto, pane e pasta prodotti con farine di origine e lavorazione interamente italiana: la proposta di Dussmann è stata di fornire il 100% di pane e pasta come sopra indicato.

Strumenti di verifica

Nell'esecuzione dell'appalto sono stati adottati strumenti per la verifica della corretta esecuzione del servizio prestato.

La qualità del servizio di ristorazione scolastica si concretizza anche nella valorizzazione dei seguenti aspetti:

- salubrità del pasto, dalla scelta degli ingredienti alla preparazione
- equilibrio calorico e nutrizionale all'interno del pasto
- gradimento dei pasti, sia per il gusto che per l'aspetto
- accuratezza organizzativa del servizio.

Gli organi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica
- Gli uffici competenti o incaricati del Comune
- I rappresentanti della Commissione Mensa.

Il Comune espleta il controllo attraverso il proprio personale con sopralluoghi anche insieme ai rappresentanti della Commissione Mensa.

Ogni genitore può richiedere di far parte della Commissione Mensa, la relativa modulistica è disponibile sul portale comunale.

I membri della Commissione Mensa possono accedere ai refettori scolastici (di ogni scuola e non solo di quella frequentata dai figli) per verificare l'andamento del servizio.

Al termine dell'ispezione, che comprende anche l'assaggio del menù del giorno, dovranno compilare una scheda di rilevazione dove segnalare analiticamente una serie di parametri.

Di seguito la scheda di valutazione del pasto.

Scheda di valutazione pasto

Data di valutazione ____/____/____

Denominazione scuola _____ ☐ Infanzia ☐ Primaria ☐ Secondaria di primo grado

Orario di consegna pasti ____:____	Numero addette _____	Orario inizio distribuzione ____:____
------------------------------------	----------------------	---------------------------------------

	Descrizione Primo Piatto:	Descrizione Secondo Piatto:	Descrizione Contorno:	Descrizione Frutta/Dessert:
Corrispondenza al menù	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO
Temperatura adeguata	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	-----
Porzioni adeguate	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO	☐ SI ☐ NO

Grado di maturazione della frutta:	☐ Adeguata ☐ Eccessiva ☐ Acerba
------------------------------------	--

Tempi impiegati per la distribuzione dei piatti e durata del pranzo			
Durata distribuzione 1° piatto	☐ inferiore ai 10 minuti	☐ tra i 10 e i 20 minuti	☐ superiore ai 20 minuti
Durata distribuzione 2° piatto	☐ inferiore ai 10 minuti	☐ tra i 10 e i 20 minuti	☐ superiore ai 20 minuti
Durata pasto	☐ inferiore ai 30 minuti	☐ tra i 30 e i 60 minuti	☐ superiore ai 60 minuti

Cottura dei piatti			
	Adeguata	Eccessiva	Scarsa
Primo piatto	☐	☐	☐
Secondo piatto	☐	☐	☐
Contorno	☐	☐	☐

Indice di gradimento del pasto *				
	Tutto tra 75% e 100%	Abbastanza tra 50% e 74%	Poco tra 25% e 49%	Niente tra 0% e 24%
Primo piatto	☐	☐	☐	☐
Secondo piatto	☐	☐	☐	☐
Contorno	☐	☐	☐	☐
Frutta	☐	☐	☐	☐

Settimana: ☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4

Giorno: ☐ Lunedì ☐ Martedì ☐ Mercoledì ☐ Giovedì ☐ Venerdì

*Si calcola sul numero dei bambini che hanno mangiato più della metà della porzione servita (es.: classe da 25 bambini con 20 che hanno mangiato più della metà, la percentuale è $20/25 \cdot 100 = 80\%$, quindi l'indice di gradimento è TUTTO).

Giudizio globale del pasto servito (indicatori da linee guida di Regione Lombardia)	☐ Buono ☐ Sufficiente ☐ Insufficiente
--	--

	Adeguatezza
Abbigliamento del personale	☐ SI ☐ NO
Pulizia e igiene dei refettori	☐ SI ☐ NO
Pulizia stoviglie	☐ SI ☐ NO
Integrità e quantità stoviglie	☐ SI ☐ NO

Numero addette al servizio	n° _____
----------------------------	----------

Eventuali note/suggerimenti

La scheda di valutazione pasto, oltre che dai genitori della Commissione Mensa, può essere compilata dal personale docente.

I componenti della Commissione Mensa potranno anche effettuare visite presso il centro cottura di via G. Falck 160 dove i pasti vengono prodotti.

Almeno una volta nel corso dell'anno scolastico, i rappresentanti della Commissione Mensa sono convocati per una riunione di verifica dell'andamento del servizio, alla quale partecipano gli uffici comunali e i rappresentanti della ditta appaltatrice (direttore del centro cottura, cuoco, dietista, ecc.).

La Commissione Mensa, sulla scorta delle osservazioni fatte, ha facoltà di proporre modifiche al menù.

GUIDA INFORMATIVA PER I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA

NORME IGIENICO COMPORTAMENTALI

I commissari mensa devono osservare le modalità di somministrazione dei pasti, non è consentita loro alcuna forma di contatto con sostanze alimentari e con le attrezzature.

VISITE ISPETTIVE

Le visite ispettive sono consentite presso :

- il centro cottura:
dal lunedì al venerdì
ad un numero di rappresentanti non superiore a due e per la durata massima di un'ora, prevista tra le ore 8:00 e le 12:00, previo appuntamento
- i refettori scolastici:
dal lunedì al venerdì
per le scuole dell'infanzia dalle ore 12:00 fino al termine del consumo del pasto
per le scuole primarie dalle ore 12:30 fino al termine del consumo del pasto
per le scuole secondarie dalle ore 13:30 fino al termine del consumo del pasto.

Per poter effettuare le visite ispettive è necessario esibire apposito cartellino che deve essere ritirato, previo appuntamento, presso l'ufficio di ristorazione scolastica

situato al Centro Cottura. Lo stesso riporta l'anno scolastico in corso e la foto tessera utile per il riconoscimento applicata da ogni commissario/a.

Durante le visite è necessario indossare camice e cuffia e astenersi da:

- entrare nelle cucine dei plessi scolastici
- maneggiare utensili, attrezzature e stoviglie
- utilizzare i servizi igienici riservati al personale
- toccare alimenti sia cotti e pronti per il consumo, sia crudi
- visita in caso d'affezioni di tosse, raffreddore o malattie dell'apparato gastro-intestinale
- scattare fotografie e realizzare filmati all'interno delle strutture ispezionate che riprendano minori e/o personale operante presso le scuole (personale scolastico e personale Dussmann).

Inoltre è necessario:

- rivolgersi al responsabile del refettorio per gli assaggi dei cibi
- non rivolgere al personale addetto alcuna osservazione, ma, eventualmente, segnalare all'ufficio competente mezzo mail all'indirizzo di posta elettronica "ristorazione scolastica@sestosg.net".

Per la valutazione del pasto si dovrà compilare apposita scheda (sopra riportata) e la stessa dovrà essere consegnata al personale Dussmann o trasmessa via mail all'indirizzo "ristorazione scolastica@sestosg.net".

Un altro importante strumento di verifica dell'andamento del servizio è rappresentato dalle indagini di gradimento che vengono effettuate due volte all'anno attraverso somministrazioni di questionari ad un campione significativo di utenti distribuiti nei tre ordini di scuola (infanzia, primaria e secondaria di primo grado).

Garanzie di qualità

La società di ristorazione è tenuta ad acquisire dai fornitori e, a rendere disponibili al Comune, le certificazioni di qualità, le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e le schede tecniche, oltre ai documenti di acquisto delle derrate. La società di ristorazione, su richiesta del Comune, fornisce le certificazioni rilasciate dai fornitori circa la conformità alle normative di riferimento e le bolle di acquisto dei prodotti da agricoltura biologica e locali ogni volta che ne sia previsto l'impiego.

Inoltre la società di ristorazione:

- effettua il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio
- adotta le misure adeguate per garantire la massima sicurezza igienica del prodotto finale, applicando il piano di autocontrollo igienico nell'ambito di tutte le operazioni di produzione e distribuzione dei pasti previsto dal Regolamento CE 853/2004
- individua ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantisce che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Nell'ambito dell'autocontrollo igienico la società di ristorazione deve attuare le procedure di verifica previste, comprese le analisi di laboratorio su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, ambienti di lavorazione ed attrezzature con la frequenza prevista
- registra i dati relativi al monitoraggio dei punti critici e alle procedure di verifica del piano di autocontrollo, li tiene aggiornati ed a disposizione dell'autorità sanitaria e del Comune
- rende disponibile, presso la cucina, un campione per ciascuna preparazione indicata dal menù, mantenendolo in frigorifero per 72 ore a +4°C, in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione "Pasto Test", per essere analizzato in caso di indagini o accertamenti delle Autorità competenti. Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione.

Penali

Qualora nella attività di verifica e controllo, anche grazie alle segnalazioni della Commissione Mensa e/o del personale scolastico, venga riscontrato un qualsiasi inadempimento da parte della ditta appaltatrice, saranno applicate delle penali in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel capitolato. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione inviata.

Iscrizioni al servizio e tariffe

Per le scuole dell'infanzia e le scuole primarie, la mensa è parte integrante del tempo scuola, pertanto è obbligatoria per tutti, compresi coloro che soffrono di allergie alimentari, intolleranze o hanno comunque problemi di salute legati all'alimentazione. Per questo, come già indicato in precedenza, la ditta che gestisce il servizio di ristorazione è tenuta a preparare diete speciali per tutti coloro che ne necessitano.

Essendo la mensa obbligatoria non è necessario effettuare l'iscrizione. Tutti i bambini frequentanti le scuole dell'infanzia e primarie vengono iscritti d'ufficio sulla base degli elenchi che le scuole trasmettono agli uffici comunali.

L'iscrizione d'ufficio comporta automaticamente l'assegnazione della tariffa massima: per ottenere eventualmente una tariffa agevolata, in base alla situazione economica della famiglia o agli sconti previsti per chi ha più di un figlio che usufruisce del servizio, è necessario effettuare l'iscrizione online sul sito Spazio Scuola autenticandosi con SPID o CIE.

E' invece necessario effettuare l'iscrizione per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado, in quanto per loro la frequenza della mensa può essere non obbligatoria.

Sul portale del Comune "www.comune.setosangiovanni.mi.it" sono presenti tutte le informazioni necessarie per effettuare l'iscrizione.

Per i nidi, la somministrazione del pasto è naturalmente inclusa nel tempo di frequenza presso lo stesso e il relativo costo è già incluso nella retta dovuta dalle famiglie.

Di seguito si riporta il testo integrale del "Regolamento dei servizi educativi e per l'infanzia" relativo alle tariffe del servizio.

Articolo 26.5 – Tariffe Ristorazione scolastica

Per ottenere le agevolazioni tariffarie, in sede di iscrizione online, l'utente dovrà autodichiarare rispetto all'I.S.E.E. i seguenti dati: numero protocollo INPS, data di emissione e di scadenza, nominativo del dichiarante e valore dell'indicatore per le prestazioni agevolate rivolte a minorenni.

Gli importi dovuti per il servizio di Ristorazione Scolastica sono determinati sulla base del numero di pasti effettivamente consumati, sulla base delle prenotazioni giornaliere trasmesse dalla scuola, ed in relazione alla fascia I.S.E.E. di appartenenza del nucleo familiare.

In caso di assenza il pasto non viene prenotato, in caso di uscita anticipata, non preventivamente comunicata, il pasto viene comunque prodotto e fatturato, quindi dovrà essere pagato dalla famiglia. La scuola ha comunque la possibilità di rettificare le prenotazioni entro le ore 10.00.

In caso di errata prenotazione da parte della scuola, segnalata agli uffici, il costo del pasto verrà rimborsato.

In caso di frequenza contemporanea di due o più figli al servizio di ristorazione scolastica si applicano le seguenti riduzioni della tariffa:

- 1° figlio tariffa intera*
- 2° figlio riduzione del 30%*
- dal 3° figlio riduzione del 60%.*

Il pagamento del servizio di ristorazione scolastica è anticipato. Attraverso versamenti, di importo libero, il genitore attiva un credito. Accedendo al portale del Comune, od in alternativa rivolgendosi agli uffici, potrà in qualsiasi momento verificare la propria situazione.

Nel caso a fine anno scolastico il conto creato dal genitore fosse ancora in positivo, il credito verrà trasferito automaticamente sull'anno successivo. Nel caso in cui l'anno successivo non si usufruirà più del servizio sarà onere della famiglia richiedere il rimborso del credito entro il termine del 30 settembre.

Non verranno comunque rimborsate cifre inferiori a €12,00.

Validità

Il presente documento ha validità pluriennale legato all'affidamento del servizio in essere alla ditta Dussmann.

L'appalto attualmente in corso è stato affidato a partire dall'anno scolastico 2024/2025 e si concluderà con l'anno scolastico 2027/2028 con possibilità di proroga per ulteriori 4 anni scolastici.

Il sito "www.comune.setosangiovanni.mi.it" è costantemente aggiornato.

Informazioni e reclami

Per informazioni ed eventuali reclami le famiglie possono rivolgersi:

- all'Ufficio Scuole per problematiche legate a iscrizioni/tariffe
tel. 022496840 – 022496841 – 022496842 - 022496846
mail: ufficioscuole@sestosg.net

- all'Ufficio Ristorazione per problematiche legate alla somministrazione dei pasti
tel. 0224968964
mail: ristorazionescolastica@sestosg.net

Per comunicazioni formali con il Comune utilizzare la PEC:
educazione.sestosg@pec.actalis.it