



Carta  
dei Servizi  
**Refezione  
Scolastica**



Comune di Siracusa



**A tutti i piccoli utenti  
del Servizio di Refezione Scolastica e  
alle loro famiglie**

Cari Bambini e Cari Genitori,

La Refezione Scolastica è uno dei servizi di questo Assessorato a cui rivolgiamo maggiore attenzione, per l'importante significato che riteniamo possa rappresentare.

Non consideriamo questo servizio esclusivamente come la modalità con cui il bambino viene sfamato, ma come un momento carico di significati educativi, emotivi e socio-relazionali.

Un momento in cui tutti i processi e tutte le persone che ne fanno parte, diventano ingredienti fondamentali per trasformare un semplice pasto in una completa e buona pietanza.

È per queste ragioni che abbiamo voluto la realizzazione di questa Carta dei Servizi, che rappresenta l'impegno che l'Assessorato si assume nei confronti dei bambini e delle famiglie che usufruiscono di questo servizio, ponendo Voi, le vostre esigenze e le vostre aspettative al centro del sistema. Ci auguriamo possiate leggerla con attenzione, per meglio conoscere le modalità con cui è organizzato il servizio e gli impegni di qualità assunti, e meglio comprendere con quale attenzione e cura l'Amministrazione Comunale lavora affinché il Servizio Refezione Scolastica continui a migliorare.

Approfondendo tutti i molteplici aspetti di questo Servizio potrete trarre spunto per darci qualche suggerimento che speriamo vogliate farci pervenire.

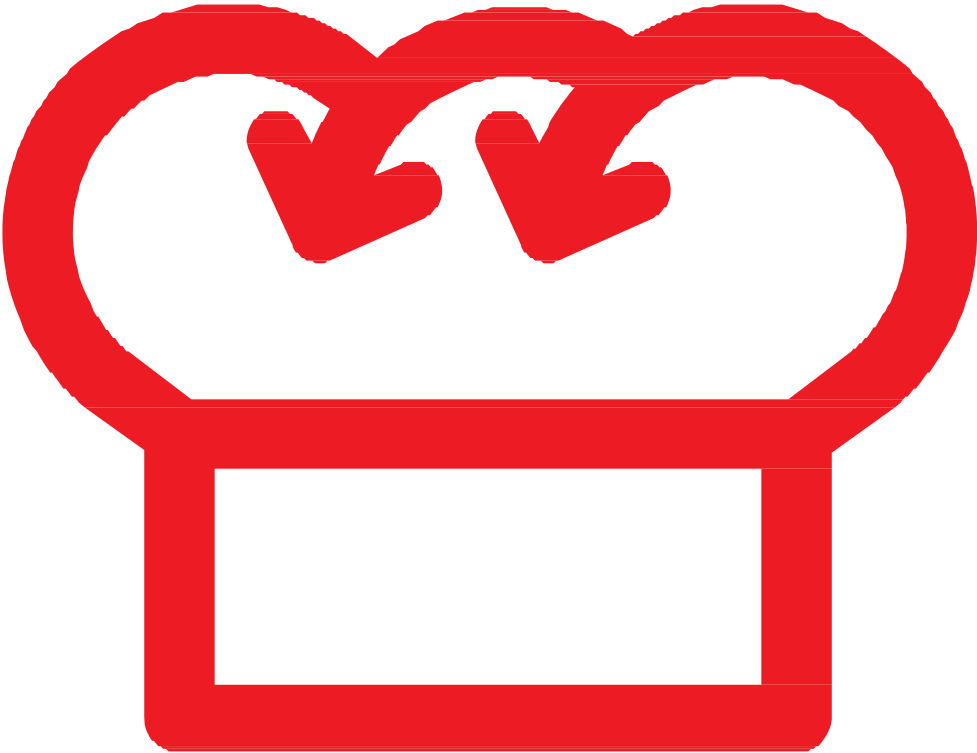
Siamo fermamente convinti che affinché il Servizio possa veramente funzionare e migliorare, ci sia bisogno della vostra partecipazione, solo l'azione sinergica di Scuola, Comune e famiglie può realizzare qualcosa che valga ancora di più: uno stile di vita basato sul benessere, che favorisca lo stare bene insieme a tavola, che aiuti davvero a crescere in modo sano e consapevole i nostri bambini, i nostri figli.

Un saluto a tutte le famiglie ...  
e buon appetito a tutti i bambini...



L'Assessora all'Istruzione e  
alle Politiche Educative





## Guida alla lettura

La Carta dei servizi		4
I Principi fondamentali del servizio		5
Organizzazione del servizio		6
Gli Impegni di qualità		8
I Sistemi di verifica		10
La Partecipazione dell'utenza		12
Informazioni utili		14
I nostri Uffici		16

# 1

## La Carta dei Servizi

La Carta dei Servizi è uno strumento per la realizzazione della “politica della qualità” del Comune di Siracusa, uno strumento in cui il cittadino è posto al centro del sistema, come soggetto che richiede servizi efficienti e valuta la qualità del servizio ricevuto.

Quando una Pubblica Amministrazione eroga un servizio, risponde ai bisogni dei cittadini utilizzando, in loro vece, le risorse pubbliche.

È questa la ragione che dovrebbe spingere ogni Pubblica Amministrazione a fare propria l'etica del “render conto”.

La Carta è l'impegno che l'Assessorato all'Istruzione si assume a “render conto” delle responsabilità prese per il buon funzionamento del servizio.

La Carta del Servizio Refezione Scolastica, serve a dare informazioni utili agli utenti sulle prestazioni offerte con lo scopo di favorire un rapporto diretto tra servizio e utenti.

La Carta dei Servizi, infatti, non è per sua natura uno strumento definitivo, ma è un documento destinato ad essere periodicamente aggiornato, in quanto con essa l'Amministrazione Comunale stipula un patto con i propri cittadini dichiarando espressamente ciò che viene loro garantito e a cui hanno o non hanno diritto, attraverso la definizione di “livelli minimi di qualità” o standard di servizio misurabili. L'Amministrazione si impegna, così, a far sempre meglio, verificando il rispetto dei livelli, quanto i suoi utenti sono soddisfatti e attivando azioni migliorative per rispondere in modo adeguato alle esigenze espresse.

Il Settore Pubblica Istruzione ha promosso ed elaborato la Carta anche con il preciso intento di rafforzare il rapporto di fiducia con gli utenti e condividere con loro gli obiettivi e le finalità del servizio.

# 2



## I principi fondamentali del servizio

La Carta si ispira ai principi fondamentali previsti dalla Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri del 27 gennaio 1994 e al D.Lgs. 286 del 1999.

### Diritto al benessere e alla salute

L'Amministrazione comunale si impegna a fornire pasti sicuri in termini di igiene degli alimenti e adeguati alle esigenze nutrizionali, psicologiche e relazionali, nella tutela del benessere del singolo e della comunità infantile, e a promuovere iniziative relative i temi della salute e dell'educazione agli stili di vita, in sinergia con i soggetti presenti nel territorio che perseguono la medesima finalità.

### Informazione e trasparenza

L'Amministrazione comunale promuove un'adeguata informazione e garantisce ai cittadini il diritto di conoscere le modalità di organizzazione e funzionamento del servizio. Una chiara e diffusa comunicazione assicura a tutti la possibilità di accesso agli atti.

### Partecipazione

I soggetti erogatori, l'utenza ed il personale sono protagonisti e responsabili dell'attuazione della Carta. Il Comune promuove la partecipazione degli utenti, garantendo ad essi modi e forme per inoltrare suggerimenti, richieste, osservazioni e reclami.

### Eguaglianza ed imparzialità

È assicurata la parità di diritti per tutti gli utenti senza distinzione di razza, etnia, sesso, lingua, religione, condizione sociale o grado di istruzione. È garantita la preparazione di diete speciali nel caso di esigenze nutrizionali/dietetiche differenti per motivi sanitari o scelte etico religiose.

### Continuità

L'Amministrazione si impegna ad erogare il servizio in maniera continua e senza interruzioni, tenendo conto del calendario scolastico e delle cause di forza maggiore. Eventuali cambiamenti o interruzioni nell'erogazione saranno preventivamente annunciati al fine di limitarne il disagio.

### Efficacia ed efficienza

La piena soddisfazione degli utenti è costantemente ricercata attraverso la continua verifica sulla gradimento del pasto, nonché il miglioramento del servizio attraverso le soluzioni strutturali, tecnologiche, organizzative e procedurali più idonee, compatibilmente con le risorse disponibili.

### Diritto alla privacy

I dati personali dei bambini e delle famiglie, nel rispetto della normativa in materia di Privacy, vengono utilizzati e trattati esclusivamente nell'ambito dell'espletamento del servizio

# 3

## Organizzazione del Servizio

Il Servizio di Refezione Scolastica si rivolge a tutti i bambini frequentanti la scuola dell'Infanzia del Comune di Siracusa e della scuola Primaria di Via Algeri.

Il servizio è svolto con affidamento a soggetti esterni che si impegnano a produrre i pasti presso il proprio centro di ristorazione e provvedono con personale proprio al trasporto e distribuzione in tutte le strutture scolastiche.

Al Comune di Siracusa rimangono la titolarità e la programmazione del Servizio, il controllo, la vigilanza nonché la fissazione delle tariffe.

Il servizio è garantito dall'opera di professionisti costantemente aggiornati nel campo della ristorazione scolastica che intervengono con ruoli e formazione specifica nei diversi momenti del processo di produzione, preparazione e distribuzione pasti.

Il servizio viene gestito in regime di "legame caldo", consistente nel trasportare i pasti prodotti mantenendone la temperatura oltre i 60° C, attraverso l'utilizzo di appositi contenitori termici.

La Refezione Scolastica è organizzata dall'Ufficio Pubblica Istruzione promuovendo la partecipazione delle scuole coinvolte e degli utenti, individui o gruppi, garantendo modi e forme per inoltrare suggerimenti, richieste, osservazioni e reclami.

La Refezione Scolastica consiste in:

Attività legate all'erogazione del pasto da asporto

Tali attività consistono in un pasto preparato, consegnato e servito dalla ditta affidataria e seguito dal personale docente della scuola. Il momento del pranzo viene organizzato e condiviso con il personale docente, prestando particolare attenzione nel favorire:

- lo scambio di relazioni, abitudini, regole, limiti, libertà individuali e norme per convivere bene, conoscere culture, assaggi, odori, sapori ma anche saperi, gusti e disgusti;
- la ricerca di coerenza sia con l'approccio educativo della scuola che con i principi per una corretta alimentazione;
- l'offerta di un pasto nutrizionalmente equilibrato che diviene preziosa opportunità quando influisce positivamente sulle conoscenze, gli atteggiamenti ed i comportamenti, e promuove una buona relazione bambino-cibo-adulto (genitori/insegnanti/addetti alla distribuzione) e corrette abitudini alimentari, sia nel contesto scolastico che familiare;
- la garanzia di un pasto che accoglie esigenze particolari legate alla salute e a motivi religiosi (diete speciali).





### Attività educative, didattiche e culturali

Tali attività consistono nell'attivazione di percorsi progettuali durante l'intero anno scolastico relativi l'educazione alimentare. Un'occasione per qualificare l'offerta del Servizio, ma soprattutto un'importante opportunità per "alimentare", attraverso il cibo e l'organizzazione della sua distribuzione, una sempre più matura consapevolezza relativa alla cultura dei temi legati all'alimentazione, proponendo percorsi destinati alla fruizione ed al coinvolgimento di bambini, insegnanti, genitori e cittadini. Il Servizio Pubblica Istruzione promuove un insieme di occasioni ed appuntamenti di carattere culturale, nella convinzione che il tema dell'ali-

mentazione si affronta non soltanto assaggiando piatti e sapori diversi, ma anche attraverso proposte di linguaggi plurimi che sollecitano a scoprire significati "altri". Si arricchisce così la fruizione del pasto aiutando a comprenderne il significato culturale.

Nell'intento di sostenere nuove consapevolezze e comportamenti corretti il progetto individua, inoltre, occasioni d'incontro riservate ai soli genitori: visite presso i centri di cottura per illustrare i cicli di lavorazione e dimostrare la preparazione di alcune ricette scelte dal menu, simulando l'asporto e degustando insieme i piatti cucinati.

# 4

## Gli impegni di qualità

La corretta alimentazione è fondamentale per una buona qualità della vita. Il tradizionale modello alimentare mediterraneo è ritenuto oggi in tutto il mondo uno dei più efficaci per la protezione della salute ed è anche uno dei più vari e bilanciati che si conoscano.

Le nostre linee guida per l'alimentazione si ispirano anche al Libro Bianco sull'Alimentazione, adottato nel maggio 2007 dalla Commissione Europea, un Libro che affronta a livello di tutti gli stati membri, i problemi di salute legati all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità.

L'Amministrazione comunale si impegna nel processo di continuo miglioramento del servizio erogato

### Alimentazione sana, equilibrata e gustosa

L'alimentazione proposta è in linea con le indicazioni del Ministero della Salute e dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

I menù adottati a scuola sono dinamici, flessibili e suscettibili di variazioni, al fine di far sperimentare ai bambini nuovi gusti e sapori vengono periodicamente sperimentate proposte nuove che sono di effettivo gradimento e consumo.

L'Amministrazione intende infatti promuovere i valori di consapevolezza e rispetto del cibo e coerentemente con tale principio combattere gli sprechi, anche attraverso l'avvio di alcuni progetti specifici.

È garantita una qualità nutrizionale del pasto a salvaguardia della salute e della crescita dei bambini e viene promossa una costante attività di educazione alimentare mirata ad educare il gusto del bambino, aiutandolo a costruire un proprio corretto stile alimentare.

Il servizio è in grado di accogliere i bambini con

esigenze nutrizionali diverse, garantendo alla famiglia e al bambino la formulazione e preparazione di diete personalizzate per motivi di salute previa presentazione di certificato medico o per motivi religiosi su richiesta della famiglia.

### Qualità degli alimenti

Le caratteristiche merceologiche degli alimenti impiegati, la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti crudi o cotti, e la composizione del menù sono conformi ai requisiti previsti dalle leggi regionali e nazionali nonché alle direttive regionali vigenti in materia. Sono esclusi tutti i prodotti OGM (Organismi geneticamente modificati) e non si fa ricorso ad elementi surgelati, se non nel caso di piselli, fagiolini e legumi in generale (prodotti che i dietisti consigliano tutto l'anno ma che non si troverebbero freschi) e pesce (quello surgelato è senza spine).

Le preparazioni alimentari sono semplici e di facile digestione. Vengono utilizzate cotture al forno, in umido o a vapore. Sono escluse le frittture.

Il Servizio di Refezione Scolastica viene ritenuto tanto essenziale quanto determinante nell'assicurare una crescita equilibrata e sana dei bambini che ne sono utenti.

Nel definire i menù si è tenuto in considerazione la necessità di soddisfare sia le esigenze nutrizionali che quelle organolettiche, nonché le indicazioni date dagli Organismi competenti quali:

- Istituto Nazionale della Nutrizione ;
- L.A.R.N. : Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (SINU);
- Direttiva Regione Siciliana sulla Refezione.



Sono previsti due tipi di menù: autunno- inverno (da Ottobre a Marzo) e primavera-estate (da Aprile a Settembre). Vengono formulati dal Nutrizionista dell' Azienda Sanitaria Provinciale e condivisi con genitori, ed insegnanti componenti delle commissioni Mensa. I menù sono pubblicati sul sito internet del Comune e vengono trasmessi, in occasione di modifiche alle Direzioni didattiche. I menù della settimana vengono esposti a scuola per far sì che i genitori possano prendere visione e di conseguenza regolarsi sulla preparazione di pasti a casa. Il Servizio di Refezione può, sulla base di indicazioni e suggerimenti definiti dalla Commissione Mensa, modificare le preparazioni che non risultassero gradite alla maggioranza dei bambini, attenendosi comunque a principi nutrizionali corretti e previo consenso e direttiva del Nutrizionista preposto alla redazione dei menù. Può accadere che un bambino o un adulto che usufruisce del Servizio di Refezione Scolastica abbia la necessità di mangiare in bianco per motivi di salute, legati a fattori momentanei. In questo caso è previsto un menu leggero,

aderente al menù giornaliero. Per usufruire di tale menu bisogna segnalarlo all'insegnante, la mattina stessa del consumo, al momento della compilazione del modulo di prenotazione, da parte di quest'ultimo.

Non è necessario presentare nessun certificato medico ed è possibile ordinarlo per tre giorni consecutivi. Dal quarto giorno è indispensabile consegnare a scuola il certificato medico.

Se un bambino ha invece la necessità, per motivi di salute, di avere un'alimentazione specifica il genitore o chi ne fa le veci lo può segnalare al Servizio Pubblica Istruzione, per il tramite della Segretaria Economa, e presentare apposita richiesta secondo le modalità dettagliatamente descritte nel paragrafo 7 " Richieste diete speciali".

Il diritto di richiedere un tipo di alimentazione particolare lo ha anche chi, per ragioni di fede religiosa o di etica, richiede di mangiare determinati tipi di alimenti o di escluderne degli altri. Anche in questo caso va seguita la procedura descritta nel paragrafo 7 " Richieste diete speciali".

# 5

## Sistemi di verifica

L'Amministrazione Comunale ha scelto di impegnare in quest'ambito particolarmente delicato, risorse umane ed economiche finalizzate ad innalzare la qualità del servizio e a garantire un sistema di monitoraggio basato su rilevazioni periodiche per il miglioramento continuo del servizio.

### Monitoraggio e controllo qualità

Il monitoraggio si esplica su diversi livelli ed è basato su sopralluoghi e rilevazioni periodiche. Si sono individuati 6 ambiti di monitoraggio, che vengono effettuati da soggetti diversi:

Tipologia di controllo	Soggetti	Rilevazioni
1. Controllo Ufficiale igienico sanitario.	ASL, NAS e altre autorità preposte.	Ispezioni a sorpresa con verbalizzazione degli esiti.
2. Corrispondenza degli alimenti alle tabelle merceologiche di capitolato.	Tecnico esperto dietista del SIAN.	Controllo delle caratteristiche di qualità delle derrate alimentari.
3. Caratteristiche del pasto sicurezza igienica e nutrizionale.	Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).	Verifica fasi di conservazione, lavorazione, cottura e somministrazione degli alimenti presso le cucine della ditta fornitrice del servizio e i refettori delle scuole; Verifica grammature e temperature di somministrazione pasto; Verifica correttezza e corrispondenza delle diete speciali.
4. Caratteristiche del pasto (Gusto, sapore, aspetto e indice di gradimento).	Commissione mensa.	Valutazione periodica parametri organolettici e percentuali di consumo dei singoli piatti proposti.
5. Organizzazione e funzionalità del servizio.	Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN); Personale comunale.	Verifica dell'idoneità igienica e funzionale dei locali di produzione e delle modalità di somministrazione.
6. Andamento del servizio.	Personale Comunale; Commissioni Mensa.	Costante verifica del rispetto delle condizioni contrattuali.



### Analisi microbiologiche e chimiche

Per l'esecuzione delle analisi microbiologiche e chimiche l'Amministrazione comunale si avvale Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN).

In sintesi vengono normalmente effettuate le seguenti analisi :

- Campionamenti microbiologici su alimenti cotti e crudi;
- Tamponi sulle superfici e sulle attrezzature;
- Analisi chimiche sulle derrate alimentari.

### Gestione delle non conformità

Qualora vengano registrate non conformità rispetto alle norme contrattuali e/o di legge, gli uffici comunali trasmettono richiesta all'Azienda di applicare canoni e procedure tempistiche che garantiscono il superamento della non conformità ed eventualmente provvedono ad elevare contestazione alla ditta circa la non conformità riscontrata e ad applicare sanzioni a titolo di penale, qualora sia previsto contrattualmente e ove il disservizio sia ritenuto grave.

Il piano dei controlli dell' azienda erogatrice del servizio

L'Azienda appaltatrice del Servizio mette in atto tre strumenti di autoverifica:

Il "Piano di Autocontrollo" secondo il Sistema H.A.C.C.P. Che consente agli operatori di monitorare tutto il processo produttivo dei pasti: dalle fasi di ricevimento dei generi alimentari, stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione bambini alle fasi di sanificazione delle apparecchiature e degli ambienti di lavoro

La finalità del sistema di Autocontrollo è quello di prevenire il rischio alimentare e garantire un pasto igienicamente sicuro.

Il "Piano di Rintracciabilità degli alimenti " che consente di garantire la Rintracciabilità di un alimento dalla produzione, trasformazione, e distribuzione e provvedere al ritiro immediato qualora vi sia sospetto di un rischio per la salute dei bambini. A tal fine è previsto il prelievo giornaliero del campione complessivo dei pasti consumati, da conservare per 72 ore in frigorifero, come previsto dalla normativa vigente. È prevista la consegna di un pasto freddo alternativo in caso di sciopero del personale impegnato nell'esecuzione del contratto.

# 6

## La partecipazione dell'utenza

### La commissione mensa

La partecipazione attiva e collaborativa degli utenti è fondamentale per il buon andamento del Servizio di Refezione scolastica. La Commissione mensa ai sensi delle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale n. 134 dell'11.6.2010) rappresenta l'utenza e svolge compiti di controllo.

La Commissione mensa è un organismo formato da rappresentanti di uffici comunali, rappresentanti di insegnanti e genitori di ogni scuola e dal Dietista dell'Azienda Sanitaria Provinciale. Viene nominata all'inizio di ogni anno scolastico con atto dell'Amministrazione comunale e resta in carica per un biennio.

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'Amministrazione Comunale, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio del gradimento del pasto e della qualità del servizio attraverso idonei strumenti di valutazione;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

L'Assessorato alla Pubblica Istruzione ha redatto un Regolamento per l'istituzione ed il funzionamento della Commissione Mensa. In esso sono illustrati: finalità, composizione, attività, modalità di comportamento, linee guida per la valutazione del servizio, canali di comunicazione con l'Amministrazione Comunale.

L'attività di monitoraggio della qualità del pasto viene documentata attraverso un apposita "Scheda di Valutazione", predisposta dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

L'Amministrazione Comunale incoraggia il flusso informativo ed il dialogo con la Commissione Mensa e si impegna alla presa in carico delle segnalazioni, alla valutazione delle istanze dell'utenza e ad attivare momenti di formazione.

### Strumenti di partecipazione

La partecipazione del cittadino alla prestazione del servizio pubblico è sempre garantita, sia per tutelare il diritto alla corretta erogazione del servizio stesso, sia per favorire la collaborazione nei confronti dei soggetti erogatori.

Su questo principio viene garantita e favorita la partecipazione al funzionamento e al controllo della Refezione scolastica, così come il diritto a ottenere informazioni, dare suggerimenti e a presentare eventuali reclami. Questo diritto può essere esercitato in prima persona o avvalendosi di organismi di rappresentanza quali le Commissioni Mensa. La refezione scolastica rappresenta sotto molti aspetti un'occasione privilegiata per attivare strategie educative mirate a diffondere un approccio corretto nei confronti degli alimenti e dell'alimentazione. A tal fine l'Amministrazione comunale favorisce l'orientamento dei docenti su tematiche specialistiche fornendo supporti di diversa natura: diffonde materiale informativo e ne promuove l'utilizzo da parte dei docenti sia direttamente che il sito internet comunale.

Organizza iniziative che coinvolgono bambini, insegnanti e genitori come visite guidate presso il centro di cottura, che comprendono anche attività di manipolazione dei cibi (laboratori di cucina) concorsi a premi sul tema educazione alimentare e incontri di formazione destinati al personale scolastico.



## Gestione reclami

È fondamentale per il buon funzionamento del servizio e per il suo costante e continuo miglioramento, che eventuali non conformità, problemi, disagi o inconvenienti di ogni genere riscontrati dagli utenti, dal personale scolastico o dai rappresentanti mensa presenti al momento del pasto vengano segnalati con immediatezza all'ufficio comunale competente, affinché si provveda ove possibile alla risoluzione tempestiva del problema o ad intraprendere le azioni correttive necessarie.

È possibile presentare suggerimenti, reclami, segnalazioni sia verbalmente (di persona o per telefono) sia per iscritto (lettera, fax, e-mail), utilizzando l'apposita modulistica disponibile

presso le sedi sopra interessate o scaricabili dal sito [refezionescolastica@comune.siracusa.it](mailto:refezionescolastica@comune.siracusa.it).

I suggerimenti, le segnalazioni ed i reclami presentati in forma scritta devono essere firmati dall'interessato. In caso di reclamo verbale l'interessato deve dichiarare le proprie generalità (nome, cognome, indirizzo di residenza, recapito telefonico). Il Servizio risponderà nei tempi più rapidi possibili e comunque non oltre i 30 giorni.

Gli utenti, grazie alle segnalazioni ed ai reclami inoltrati, contribuiscono attivamente alla valutazione in merito all'applicazione della presente Carta dei Servizi ed al miglioramento continuo dei servizi offerti.

# 7

## Informazioni utili

### Iscrizione al servizio

Gli utenti che intendono usufruire del Servizio di Refezione Scolastica; dovranno provvedere all'iscrizione al servizio.

La rinuncia al Servizio di Refezione scolastica, o eventuali variazioni, devono essere tempestivamente comunicate per iscritto al Servizio Pubblica Istruzione e sono ritenute valide per l'intera durata dell'anno scolastico in corso. Una volta presentata la rinuncia un'eventuale successiva nuova iscrizione alla Refezione può essere accettata secondo l'ordine cronologico d'arrivo delle domande.

### Tariffe e agevolazioni

Il costo del pasto è stabilito dall'Amministrazione Comunale, valutato anche il prezzo del pasto praticato dall'Appaltatore del servizio. Per soddisfare al meglio ogni singola esigenza e far sì che tutti gli aventi diritto si trovino nella possibilità di accedervi senza discriminazione, sono previste delle condizioni economiche differenziate in base al reddito della famiglia dell'alunno.

Le tariffe in vigore pubblicate sul sito internet del Comune al Servizio Pubblica istruzione sono le seguenti:

Fascia	Reddito I.S.E.E. dell'alunno	Costo per pasto
A	fino a € 2000,00	quota esente
B	da € 2001,00 a € 5.000,00	€ 0,70
C	da € 5.001,00 a € 8.000,00	€ 1,25
D	da € 8.001,00 a € 12.000,00	€ 1,50
E	da € 12.001,00 a € 16.000,00	€ 2,00
F	da € 16.001,00 a € 25.000,00	€ 2,50
G	superiore a € 25.001,00	€ 3,50

Per il 2° figlio riduzione del 30%

Per il 3° figlio riduzione del 50%





## I nostri uffici

Il rapporto tra il personale addetto al servizio e gli Utenti è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.

Gli addetti al Servizio che operano a contatto con l'Utente sono tenuti a indicare le proprie generalità tramite tesserino di riconoscimento e fornendo le proprie generalità in casi di comunicazioni telefoniche.

### Ufficio refezione scolastica

È a disposizione per qualsiasi informazione sul servizio. È situato presso il Palazzo Comunale con accesso diretto da Piazza Minerva 5, piano secondo.

È possibile comunicare con l'ufficio per telefono, per lettera, via fax, via e-mail o recandosi presso gli uffici.

### Per telefono

Al numero: 0931/483357  
nei giorni: dal lunedì al venerdì  
nei seguenti orari:

a) lunedì - mercoledì – venerdì:  
dalle 8,30 alle 13,00;

b) martedì - giovedì:  
dalle ore 15,00 alle ore 16,00

### Via fax

Al numero: 0931- 61806

### Via e-mail

Al seguente indirizzo:  
[refezionescolastica@comune.siracusa.it](mailto:refezionescolastica@comune.siracusa.it)

### Per lettera

Al seguente indirizzo:  
Comune di Siracusa -  
Assessorato alla Pubblica Istruzione  
Refezione scolastica  
Piazza Minerva,5 Siracusa (SR)

Sul sito internet del Comune di Siracusa,  
[www.comune.siracusa.it](http://www.comune.siracusa.it)  
all'interno dell'apposita sezione dedicata  
"Portale Refezione Scolastica", è inoltre  
possibile accedere a tutte le informazioni  
relative al servizio.

Il servizio di refezione scolastica è di  
competenza dell'Assessorato alla Pubblica  
Istruzione e Politiche Educative

### Assessora di riferimento

Dott.ssa Valeria Troia  
e-mail: [valeria.troia@comune.siracusa.it](mailto:valeria.troia@comune.siracusa.it)

### Dirigente del settore

Dott.ssa Loredana Caligiore  
e-mail:  
[loredana.caligiore@comune.siracusa.it](mailto:loredana.caligiore@comune.siracusa.it)

### Responsabile del Servizio

Dott.ssa Caterina Galasso  
e-mail: [caterina.galasso@comune.siracusa.it](mailto:caterina.galasso@comune.siracusa.it)

### Addetta al servizio

sig.ra Sabrina Boscarino

