



Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

DETERMINAZIONE N. 277 / 2017

**OGGETTO: COMUNE DI CANTU SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRE ATTIVITA COMUNALI PER IL PERIODO 01 09 2017 31 08 2020 CON FACOLTA DI AFFIDAMENTO DIRETTO PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2020 2021 2021 2022 2022 2023 NOMINA COMMISSIONE DI GARA.
CIG. 6890382B18.**

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE

Richiamata integralmente la determinazione a contrarre n. 1223/2016 e successiva determina di integrazione n. 264/2017 relativa all'appalto di cui all'oggetto, che prevede, tra l'altro, che l'aggiudicazione avvenga a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.Lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;

Dato atto che, ai fini della valutazione della migliore offerta occorre procedere alla nomina della commissione di gara ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs 50/16;

Precisato che l'art. 77 del D.Lgs 50/2016 ha introdotto un nuovo sistema di designazione e nomina dei componenti della commissione per la valutazione delle offerte negli appalti e nelle concessione affidate con il criterio miglior rapporto qualità/prezzo (già offerta economicamente vantaggiosa); in particolare il comma 3 stabilisce che *"i commissari sono scelti fra gli esperti iscritti all'Albo istituito presso l'ANAC di cui all'articolo 78"*;

Richiamato il comma 12 dell'art. 77 del D.Lgs 50/2016 che così recita: *"Fino alla adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo di cui all'articolo 78, la commissione continua ad essere nominata dall'organo della stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto, secondo regole di competenza e trasparenza preventivamente individuate da ciascuna stazione appaltante."*

Dato atto che la Provincia di Como ha ritenuto opportuno, durante la vigenza del regime transitorio previsto dagli artt. 77 comma 12 e 216 comma 12 del D.Lgs 50/2016, disciplinare, secondo canoni e principi di trasparenza, professionalità, parità di trattamento tra gli operatori, il procedimento di individuazione, selezione, nomina nonché la determinazione dei compensi da corrispondere ai commissari di gara;

Visto il "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni" approvato con Deliberazione del Presidente n. 28 del 21.6.2016;

Ritenuta la necessità di avvalersi di due esperti in tecnologia alimentare (figure professionali non presenti nell'organico dell'Ente), in aggiunta al Presidente di Commissione, con specializzazione nella materia delle gare pubbliche;

Ritenuto pertanto di procedere alla nomina della Commissione di gara per l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto indicato, secondo quanto disposto con il Regolamento di cui sopra avvalendosi , di due esperti in materia con specifiche conoscenze ed esperienza nel settore;

Visti i curricula della dott.ssa Angela Maria Messina (C.F. MSSNLM54R41F205Z), libera professionista - Tecnologo Alimentare con sede in Via Cattaneo 1,20812 Limbiate (MB) - e della dott.ssa Donatella Preatoni (C.F. PRTDTL65R68C139L) libera professionista Tecnologa Alimentare con sede in via Canova 20,21052 Busto Arsizio (VA) - P.I. 03512800123;

Ritenuto che tutti i componenti la Commissione posseggano le competenze necessarie alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto richiamata;

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n.42 del 16.11.2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2016;
- la deliberazione del Presidente n. 2 del 10.01.2017 con la quale è stata approvata la proroga del Piano esecutivo di Gestione 2016 in fase di esercizio provvisorio;

Visto l'art. 163 del D.Lgs. 267/00;

D E T E R M I N A

1. **di nominare** la Commissione di Gara relativa all'appalto in oggetto, con la composizione di seguito indicata :

PRESIDENTE Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

COMPONENTE dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare

COMPONENTE

dott.ssa Donatella Preatoni – Tecnologo Alimentare

SEGRETARIO

Sig.ra Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como;

2. **di dare atto** che i curricula della dott.ssa Angela Maria Messina e della dott.ssa Donatella Preatoni sono allegati alla presente determinazione e che il curriculum del componente interno è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia www.provincia.como.it sezione Amministrazione Trasparente;

3. **di richiamare** l'art. 6 del "Regolamento per la nomina delle commissioni giudicatrici negli appalti di lavori, servizi e forniture e nelle concessioni" che prevede a favore dei commissari di gara esterni la corresponsione della tariffa della vacanza corrispondente ad una tariffa massima di € 75,00 lordi con i limiti di spesa di cui al comma 6 del medesimo articolo;

4. **di stabilire** che il compenso spettante alla dott.ssa Angela Maria Messina e alla dott.ssa Donatella Preatoni, per lo svolgimento dell'incarico loro affidato in qualità di componenti esterni della Commissione di gara, sarà liquidato al termine di tutte le operazioni di gara con provvedimento disposto dal responsabile del servizio gare e contratti della Provincia e corrisposto direttamente dal comune di Cantu' con imputazione al quadro economico di spesa del servizio;

5. **di dare atto** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico dell'Ente.

Lì, 13/04/2017

IL RESPONSABILE
COSTANZO GABRIELLA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.
Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)
Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it
C.F. - P.IVA 03512800123

DONATELLA PREATONI

Curriculum Vitae

indirizzo via Canova 20, 21052, Busto Arsizio (VA) - IT

data e luogo di nascita 28/10/1965, Castellanza

stato civile sposata

nazionalità italiana

cell. (+39) 348 4106846

e-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

pec p-psnc01@pec.it

ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal 1995 al 2017

Nome del cliente

Enti pubblici

Multiservizi Muggiò - Comuni di Bolzano - Bellusco - Mezzago - Cairate - Robecco sul Naviglio - Cardano al Campo - Lonate Pozzolo - Casatenovo - Ferno - Busto Arsizio - Pregnana Milanese - Agrate Brianza - Samarate - Orsenigo - Monza - Magenta - Cassano Magnago - Vanzaghello - Castano Primo - Cuggiono - Orsenigo - Venegono Superiore - Venegono Inferiore - Arluno - Cusago - Sedriano

Tipo di attività e responsabilità

Membro della commissione di aggiudicazione dell'appalto per il servizio di refezione scolastica e / o **collaborazione nella stesura dei capitolati d'appalto** per il servizio di refezione scolastica (elaborazione argomenti tecnici e calcolo del costo pasto)

Dal 1995 al 2017

Nome del cliente

Enti pubblici

Multiservizi Muggiò (dal 03/2017) - Comuni di: Cairate (2014 - 2016) Cassano Magnago (1997 - 2016) - Castano Primo (1995 -2016) - Vanzaghello (1996 - 2016) - Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016) - Cusago (2005 - 2014) - Buscate (2006 - 2013) - Arluno (2005 - 2010) - Sedriano (2003 - 2009) - Orsenigo (2003 - 2008) - Magenta (1997 - 2003)

Tipo di attività e responsabilità

- **Gestione e organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti** per le scuole, gli asili nido ed i servizi agli anziani
- **Controllo del servizio di ristorazione scolastica** per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado, attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e di distribuzione



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

- **Controllo del servizio di ristorazione presso RSA comunali**
- **Elaborazione dei manuali di autocontrollo per i servizi in gestione diretta**
- **Programmazione piani di analisi microbiologiche e chimiche, prelievo campioni di alimenti**
- **Formulazione di menù e tabelle dietetiche, diete speciali**
-
- **Predisposizione di sistemi di valutazione della gradibilità dei cibi, analisi dei dati e presentazione dei risultati**
- **Gestione dei rapporti con le A.S.L. di competenza e con le commissioni mensa**
- **Gestione diretta e personalizzata delle famiglie con bambini affetti da patologie e problematiche connesse al consumo dei pasti nelle mense scolastiche**

Dal 2000 al 2017

Nome del cliente

Enti pubblici e privati

Fondazione Eleonora e Lidia Figino Serenza - Fondazione residenza sanitaria assistenziale "Garibaldi-Pogliani" Cantù - Fondazione residenza sanitaria assistenziale Don Pozzoli onlus Canzo - Unione Commercianti di Como - Comune di Sedriano - Comune di Cusago - Comune di Busto Arsizio - Comune di Cassano Magnago - Comune di Castano Primo

Tipo di attività e responsabilità

Programmazione piani di formazione e docenza per corsi di formazione in materia d'igiene, HACCP, nutrizione e alimentazione per diete speciali rivolti a operatori con qualifiche diverse operanti nel settore alimentare (cuochi, aiuto cuochi, ASA, OSS, infermieri, educatori)

Dal 1996 al 2017

Nome del cliente

Enti di formazione professionale

Centro di formazione professionale ENAIP di Busto Arsizio (1996 - 2017)
- CFP Gallarate (2003 - 2006) - CFP Varese (2003 - 2008)
Centro di formazione professionale ENAIP di Como (2004 - 2006)

Tipo di attività e responsabilità

Corsi di formazione nell'ambito del settore alimentare (materie igiene, HACCP, qualità e certificazione, nutrizione) per adulti e ragazzi.

Progettazione e docenza corsi di riqualificazione professionale, apprendistato, formazione professionale settori ristorazione e GDO



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.
Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)
Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it
C.F. - P.IVA 03512800123

Dal 1999 al 2017

Nome del cliente	Associazione commercianti di Busto Arsizio - Pubblici esercizi settore alimentare
Tipo di attività e responsabilità	Elaborazione di manuali di autocontrollo Corsi di formazione per operatori di pubblici esercizi, aziende, GDO sull'HACCP e la sicurezza alimentare Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria Supporto nei rapporti con le ASL di competenza Dal 12/2015 al 02/2016
Nome del cliente	Farine Varvello & Co. S.r.l.
Tipo di attività e responsabilità	- Elaborazione documento di autocontrollo (selezione e qualificazione fornitori, rintracciabilità, formazione) - Elaborazione condizioni tecniche contrattuali Società - Fornitori Dal 01/04/2015 al 08/08/2015
Nome del cliente	Farine Varvello - Cluster Cereali e Tuberi - Expo 2015
Tipo di attività e responsabilità	- Consulenza igienico -sanitaria (haccp, registro allergeni, SCIA) - Collaborazione attività di coordinamento presso la struttura del Cluster Dal 01/06/2015 al 19/06/2015
Nome del cliente	Padiglione Haiti - Cluster Cereali e Tuberi - Expo 2015
Tipo di attività e responsabilità	- Consulenza igienico -sanitaria (haccp, registro allergeni, SCIA, formazione operatori) Dal 1993 al 1997
Nome del cliente	Società di Servizi per il settore alimentare Kover S.r.l. (1995 - 1997) - Bioservice S.r.l. (1993 - 1994)
Tipo di attività e responsabilità	Ispezioni igienico - sanitarie presso GDO; ristorazione, industrie alimentari, strutture turistiche Corsi di formazione sulla sicurezza alimentare Consulenze sulle normative vigenti relative al settore alimentare

FORMAZIONE

Dal 19/03/2015 al 07/05/2015

Nome e tipo istituto / ente di formazione	Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza
Principali argomenti trattati	Metodi quantitativi per il management (18 ore)



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

09/02/2015

Nome e tipo istituto / ente di formazione Uniascom Varese - ASL Varese

Principali argomenti trattati **Workshop “La gestione della sicurezza sanitaria e del lavoro nelle imprese del turismo” (3 ore)**

16/07/2014 - 17/07/2014

Nome e tipo istituto / ente di formazione **Università degli Studi di Milano**
Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi

Principali argomenti trattati CORSO FOOD CHAIN MANAGEMENT: coordinamento economico e strategie dell'attività di filiera

Modulo 2 (2,5 ore)

Valutazione della performance della filiera alimentare

Modulo 3 (2,5 ore)

Individuazione di strategie ad hoc per la gestione integrata di filiera e la promozione dell'innovazione

Dal 16/01/2014 al 28/11/2014

Nome e tipo istituto / ente di formazione Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Principali argomenti trattati **Master in FOOD MANAGEMENT**

Moduli:

- **PERFORMANCE ECONOMICO-FINANZIARIE (84 ORE)**

Analisi dei ricavi e dei costi, Performance economiche di prodotto e di processo, Valutazione degli investimenti, Budgeting e controllo dei risultati, Determinazione e gestione del prezzo di vendita off e on line

- **GESTIONE STRATEGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI (48 ORE)**

Management, Competitive Intelligence, Strategia di prodotto

- **INNOVAZIONE E POLITICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO (100 ore)**

Gestione dell'innovazione e sviluppo prodotto, Logiche e strumenti di marketing operativo, Metodi quantitativi e qualitativi per il marketing, La comunicazione, La distribuzione, Project Management, Mercati globali

- **INDUSTRIE ALIMENTARI (72 ORE)**

L'igiene e la sicurezza alimentare, Diritto alimentare, L'Industria Alimentare e lo sviluppo della gestione della Qualità, La shelf life



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

degli alimenti, I fondamenti dell'Industria alimentare, Aromi e Additivi
nell'industria alimentare, Fondamenti di scienze dell'imballaggio

24/07/2012

Nome e tipo istituto / ente di formazione
ASL di Varese

Principali argomenti trattati **Workshop di 4 ore**

Argomenti: La semplificazione amministrativa (SCIA) - rilettura e criticità nella compilazione della modulistica; errori più frequenti rilevati nella valutazione; le temperature di conservazione degli alimenti, la somministrazione di pesce crudo nei ristoranti, il Manuale degli Standard per i servizi che si occupano di sicurezza alimentare

19/04/2011

Nome e tipo istituto / ente di formazione
ASL di Varese

Principali argomenti trattati **Workshop di 7 ore**

Argomenti: La semplificazione amministrativa (SCIA), Le modalità del controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento), Il manuale di autocontrollo, Il D. Lvo 193/2007 e il sistema sanzionatorio, La gestione dei sistemi di allerta, Progetto "Il controllo dei prodotti ittici", L'attività di formazione

20/11/2010

Nome e tipo istituto / ente di formazione
SOCIETÀ SCIENTIFICA DI NUTRIZIONE VEGETARIANA

Principali argomenti trattati **Seminario di 8 ore**

Introduzione alla nutrizione vegetariana

Argomenti: La Vegapyramid: i gruppi alimentari nell'alimentazione vegetariana, Alimentazione vegetariana come prevenzione delle principali patologie, Ecologia della nutrizione: impatto ambientale e sociale delle scelte alimentari, L'alimentazione vegetariana nella prima infanzia e nel bambino oltre il primo anno di vita

29/04/2010

Nome e tipo istituto / ente di formazione
NUTRIMI 2010

Principali argomenti trattati **Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica di 7 ore**

Argomenti: Dieta mediterranea ed equilibrio nutrizionale, Alimentazione nei primi 2 anni di vita



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

11 e 12 /03/2010

Nome e tipo istituto / ente di
formazione UNPISI

Principali argomenti trattati **Evento formativo di 13 ore**

Sicurezza Agroalimentare - Il ruolo dei produttori primari e degli organi di vigilanza: le novità introdotte nella produzione primaria e nel sistema del controllo ufficiale

Argomenti: La sicurezza alimentare ed "il pacchetto igiene" applicati alla produzione primaria, Il controllo ufficiale: l'attività di vigilanza ed ispezione secondo il Reg. Ce 882/2004

22/05/2006

Nome e tipo istituto / ente di
formazione ASSESSORATO ALL'ISTRUZIONE, SERVIZI SOCIALI, ALIMENTI E
TUTELA DEL CONSUMATORE - Provincia di Milano

Principali argomenti trattati **Convegno di 8 ore**

Innovazione e qualità nella ristorazione e nei servizi per la scuola

05/05/2006

Nome e tipo istituto / ente di
formazione CERTIQUALITY, Milano

Principali argomenti trattati **Corso di formazione di 8 ore**

I nuovi regolamenti della Comunità Europea per il sistema di autocontrollo igienico sanitario

2005

Nome e tipo istituto / ente di
formazione Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Principali argomenti trattati **Giornata di studio di 8 ore**

Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti.

Applicazione delle norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali

03 /10/2002

Nome e tipo istituto / ente di
formazione **Convegno Regionale di 8 ore**
Regione Lombardia - Unità organizzativa di prevenzione

Principali argomenti trattati La ristorazione scolastica in regione Lombardia: linee di sviluppo



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

13/05/2002-13/06/2002

Nome e tipo istituto / ente di formazione Enaip Busto Arsizio

Esame presso: Istituto Quaser

Principali argomenti trattati **Corso di formazione di 20 ore** per valutatore interno di sistemi di qualità
La norma 30011 e la sua applicazione

20-21/06/2001

Nome e tipo istituto / ente di formazione Università degli Studi di Milano

Principali argomenti trattati **Corso di formazione di 16 ore**

Sistemi integrati di gestione e controllo delle produzioni agro-alimentari
Tema: la predisposizione di manuali integrati (HACCP, sicurezza sul lavoro, tutela dell'ambiente)

Argomenti: Riferimenti normativi, Progettazione integrata di strutture ed impianti, Analisi del rischio e procedure del sistema integrato

23/11/1998

Nome e tipo istituto / ente di formazione Università degli Studi di Milano

formazione

Esame di stato per Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare

Dal 28/02/1997 al 13/06/1997

Nome e tipo istituto / ente di formazione Università degli Studi di Milano

formazione

Principali argomenti trattati **Corso di perfezionamento 90 ore**

Gestione della qualità nell'industria agro-alimentare (Tema: la certificazione ISO 9000 nel settore alimentare)

Materie: Norme della qualità nella legislazione alimentare; Principi, norme ed applicazione dei sistemi di qualità e della Certificazione; Progettazione di sistemi di qualità, gestione della documentazione; Analisi del rischio e prevenzione, analisi del sistema processo-prodotto; Quality Function Deployment; Strumenti statistici della qualità

05/12/1996

Nome e tipo istituto / ente di formazione Segreteria Simposi

formazione

Principali argomenti trattati



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

Incontro di aggiornamento di 8 ore

Procedure per la valutazione igienica degli stabilimenti alimentari - metodologia per il rilevamento obiettivo dei requisiti igienici e relativa informatizzazione dei dati

22/05/1996

Nome e tipo istituto / ente di formazione Provincia di Milano - Assessorato all'istruzione, servizi sociali, alimenti e tutela del consumatore e Assessorato alla Sanità servizio Igiene Pubblica della Regione Lombardia

Principali argomenti trattati **Convegno di 8 ore**

Innovazione e qualità nella ristorazione e nei servizi per la scuola

Dal 11/1984 al 03/1993

Nome e tipo istituto / ente di formazione Università degli Studi di Milano - Facoltà di Agraria

Principali materie trattate Scienze delle preparazioni alimentari

Materie di studio: chimica: inorganica, organica, analitica, fisica; analisi chimica dei prodotti alimentari, biochimica, tecnologie alimentari, microbiologia e immunologia, igiene, igiene degli alimenti, microbiologia industriale, fisiologia della nutrizione e razionamento

Tecnologo alimentare

Laurea quinquennale (vecchio ordinamento)

Dal 09/1983 al 06/1984

Nome e tipo istituto / ente di formazione Istituto Magistrale Tornielli Bellini di Novara

Principali materie trattate Anno integrativo

Materie di studio: italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Idoneità all'iscrizione alle facoltà universitarie

Dal 09/79 al 06/83

Nome e tipo istituto / ente di formazione Istituto Magistrale Tornielli Bellini di Novara

Principali materie trattate Materie di studio: italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Insegnante elementare



P&P S.a.s. di Preatoni Donatella e C.

Sede legale: Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va)

Tel. +39 348.41.06.846 E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it

C.F. - P.IVA 03512800123

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Da aprile 2016

Membro supplente, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

Da gennaio 2014 a marzo 2016

Membro effettivo, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL

Da maggio 2002

Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari - Regione Lombardia e Liguria - numero di registro 240

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali in base al D. Lgs. 196/03 (legge sulla privacy)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 D.P.R. n.445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art.46 DPR 445/2000 consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Busto Arsizio, 05 aprile 2017

FIRMA

Donatella Preatoni

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Nome **Messina, Angela Maria**
Indirizzo **1, via Cattaneo, -20812 LIMBIATE (MB) – Italia**
Telefono **(39) 02 99769580**
Cellulare **(39) 3356741632**
Fax
E-mail **angimessi5410@gmail.com**

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **01 Ottobre 1954**

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (da – a) **Dal 1 settembre 2016 ad oggi**

Tipo di impiego **Libero Professionista - Tecnologo Alimentare**
Iscrizione Ordine dei Tecnologi Alimentari Liguria e Lombardia N.36

Principali mansioni e responsabilità **L'attività libero-professionale si sviluppa 1) nella ristorazione collettiva, 2) nella comunicazione e formazione .**
Nel settore della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, l'attività riguarda: la partecipazione in qualità di esperto alle Commissioni appalto, istituite dagli Enti, per l'aggiudicazione del servizio di ristorazione, la predisposizione dei capitolati d'onere e di documenti specifici in previsione della gara di appalto, la formazione del personale e della commissione mensa, la verifica della qualità del servizio di ristorazione scolastica.
L'attività di comunicazione consiste nella stesura di articoli, opuscoli divulgativi, libri su incarico di Case editrici o similari, nonché nella partecipazione quale docente a corsi di aggiornamento e di formazione sia rivolti alla popolazione nel suo complesso che a target specifici.

Date (da – a) **Dal Febbraio 1999 ad Agosto 2016**

Nome e indirizzo del datore di lavoro **ATS Milano Città Metropolitana (ex ASL Milano 1)
Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione**

Tipo di azienda o settore **Azienda Sanitaria Locale**

Tipo di impiego **Dirigente Sanitario**

Principali mansioni e responsabilità **Programmare, individuare gli obiettivi prioritari, definire le modalità omogenee di attuazione e coordinare gli interventi di educazione nutrizionale per le scuole e di comunicazione - informazione, attraverso diversi mezzi di comunicazione.**
Collaborare alla predisposizione di materiale informativo e divulgativo in tema di igiene della nutrizione, ristorazione scolastica, nutrizione;
Collaborare alla programmazione ed elaborazione di interventi di formazione ed aggiornamento del personale ASL in tema di igiene e nutrizione;
Partecipare, in qualità di relatore, a corsi di aggiornamento e di formazione promossi da enti pubblici, associazioni, aziende su tematiche inerenti la ristorazione collettiva, l'igiene e la nutrizione;
Programmare ed individuare gli obiettivi prioritari, definisce le modalità di attuazione di interventi per la valorizzazione degli aspetti nutrizionali ed educativi della ristorazione scolastica;
Promuovere e coordinare la revisione periodica di documenti di indirizzo per la ristorazione, in

particolare “linee guida” per la realizzazione dei menù per la scuola dell’obbligo e per gli asili nido, per la gestione delle diete speciali, per l’acquisto delle materie prime, per la formazione della Commissione mensa

- Date (da – a) **1985 - 1999**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore, 1 via Vivaio, 20122 Milano
- Tipo di azienda o settore Ente Locale
- Tipo di impiego Dirigente dell’Unità operativa Alimenti e Tutela del Consumatore- Settore Socio Sanitario
- Date (da – a) **1979 -1985**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore, 1 via Vivaio, 20122 Milano
- Tipo di azienda o settore Ente Locale
- Tipo di impiego Funzionario
- Principali mansioni e responsabilità Programmare e sviluppare l’attività nel campo dell’informazione alimentare e della tutela del consumatore, anche in collaborazione con Enti locali, Aziende Sanitarie, Associazioni di categoria, attraverso iniziative di informazione e comunicazione sia presso scuole, comuni, biblioteche, circoli culturali, utilizzando diversi strumenti di comunicazione.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di Formazione manageriale per Dirigenti di struttura complessa Area Territoriale presso SDS –LIUC Castellanza - Università di Pavia
- Qualifica conseguita Abilitazione Dirigenti Struttura Complessa
- Date (da – a) 1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano-
- Qualifica conseguita Abilitazione all’esercizio della libera professione Tecnologo alimentare
- Date (da – a) 1982-1985
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina e Chirurgia
- Università degli Studi di Perugia - Facoltà di Farmacia
- Qualifica conseguita Specialista in Scienza dell’Alimentazione
- Date (da – a) 1985
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Ordine dei Giornalisti
- Qualifica conseguita Giornalista - pubblicista
- Date (da – a) 1973-1979
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria
- Qualifica conseguita Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sistemi di produzione trasformazione controllo della filiera alimentare
- Date (da – a) 1968 -1973
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Maturità Classica

ATTIVITA' PROFESSIONALI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Anno	Attività svolta	Ente richiedente
1993	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Nerviano
1993	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Novate Milanese

1993	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Comune di Cassano d'Adda
1994	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Provincia di Milano
1994	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Settala
1994	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Provincia di Milano
1994	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Brugherio
1994	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Opera
1994	Valutazione igienico-sanitaria e strutturale dei refettori	Comune di Cusano Milanino
1995	Predisposizione schede tecniche derrate alimentari	Ospedali Riuniti Bergamo
1995	Valutazione dietetica nutrizionale menù scolastici	Comune di Cusano Milanino
1995	Valutazione igienico-sanitaria e strutturale del Centro Cottura	Comune di Nova Milanese
1996	Partecipazione Commissione appalto per fornitura derrate per servizio ristorazione	Comune di Cusano Milanino
1996	Partecipazione Commissione appalto fornitura buoni pasto per dipendenti	Comune di Venezia
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Pieve Emanuele
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di San Donato M.se
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Novate Milanese
1997	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Seveso
1997	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Cusano Milanino
1997	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Rho
1998	Predisposizione schede tecniche derrate alimentari	Ospedali Riuniti Bergamo
1998	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Melzo
1998	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Limbiate
1998	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Cusano Milanino
1998	Valutazione e verifica servizio di ristorazione scolastica	Comune di Rho
2000	Partecipazione Commissione di concorso per operatori ristorazione collettiva	Ospedali Riuniti di Bergamo

2002	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Peschiera Borromeo
2003	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Arese
2004	Predisposizione menù per asilo -nido	Comune di Arese
2005	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Varedo
2005	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Vittuone
2007	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Arese
2007	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione	Comune di Calvignasco
2008	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Villa Cortese
2008	Predisposizione Capitolato d'appalto per servizi ristorativi	Comune di Cormano
2008	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Garbagnate Milanese
2009	Partecipazione Commissione appalto per servizio di controllo ristorazione	Comune di Legnano
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Arese
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Vittuone
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Ceriano Laghetto
2010	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Magenta
2011	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Cantù
2012	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Vanzaghello
2014	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Villa Cortese
2015	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Triuggio
2015	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Garbagnate M.se
2016-2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Monza
2016	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	ARCA Lombardia
2016	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Arese

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

ADEGUATE COMPETENZE PROFESSIONALI IN AMBITO NUTRIZIONALE E TECNOLOGICO BUONE CAPACITÀ NELLA PROGETTAZIONE, DEFINIZIONE E VALUTAZIONE DI PROGETTI SIA DI CARATTERE TECNICO CHE DIVULGATIVO. BUONE CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE SIA NELL'ELABORAZIONE DI ARTICOLI E DOCUMENTI CHE NELL'ESPOSIZIONE VERBALE, A DIVERSI LIVELLI.

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	INGLESE elementare
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	FRANCESE elementare
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Capacità di coordinamento e predisposizione nell'individuare ed instaurare forme di collaborazione con soggetti di diverse professionalità Capacità di comunicazione e attitudine per l'attività di formazione, informazione e divulgazione nei confronti di consumatori, soggetti specifici (bambini, adulti, anziani) e con particolari esigenze
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Gestione di progetti di gruppo ed attitudine al coordinamento e alla gestione di un team di persone acquisita durante l'esperienza di lavoro Buone competenze nella progettazione e valutazione di processo, efficienza, efficacia acquisita durante l'esperienza di lavoro Discrete competenze nella gestione del budget, con definizione e verifica dei costi acquisita durante l'esperienza di lavoro
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE.	Buone competenze in informatica (word, excel, power point); discreta competenza ("acquisita sul campo") nella gestione di siti web tematicl

La sottoscritta è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03

Limbiate, marzo 2017