



# Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
S2.05 SERVIZIO STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE - SAP

## DETERMINAZIONE N. 1127 / 2021

**OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI MOZZATE: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA E DEI CENTRI ESTIVI PER IL COMUNE DI MOZZATE, CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO SERVIZIO ANALOGO PER IL COMUNE DI CARBONATE E ASP, PER ANNI 3 CON FACOLTA' DI RINNOVO PER ANNI 2. CIG: 8877000C21- NOMINA COMMISSIONE DI GARA**

### LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

**Richiamata** integralmente la determinazione a contrarre n. 856/2021 relativa all'appalto di cui all'oggetto, che prevede, tra l'altro, l'aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma del Codice;

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

**Precisato** che il c. 3 del suddetto art. 77 è stato sospeso dall'art. 1, comma 1, lett. c), della legge n. 55 del 2019 ed il termine di sospensione poi differito al 31.12.2021 dall'art. 8 c. 7 della L. n. 120/2020;

**Dato atto** che, la Provincia di Como ha ritenuto opportuno, 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 21.06.2016;

**Richiamata** la deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 con cui è stata approvata la modifica al suddetto Regolamento, in conformità a quanto previsto dal Decreto del 12.02.2018, emanato dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti di concerto con il Ministero dell'Economia e delle Finanze, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 16.04.2018, avente ad

oggetto: "Determinazione della tariffa di iscrizione all'albo dei componenti delle commissioni giudicatrici e relativi compensi" che stabilisce che la quantificazione del compenso spettante ai singoli componenti delle commissioni deve essere correlata all'importo a base di gara ed agli altri elementi di ponderazione previsti nell'allegato "A" parte integrante del medesimo decreto;

**Ritenuta** la necessità di avvalersi, in aggiunta al Presidente di Commissione dott. Matteo Accardi, Responsabile della Stazione Appaltante con specializzazione nella materia delle gare pubbliche, di due esperti in tecnologia alimentare, figure professionali non presenti nell'organico dell'Ente;

**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;

**Visti** i curricula della dott.ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare e della dott.ssa Donatella Preatoni - Tecnologo Alimentare, con specifiche conoscenze ed esperienza nel settore cui il presente appalto attiene;

**Preso atto** delle dichiarazioni di inesistenza di cause di incompatibilità trasmesse dalle suddette professioniste, rispettivamente in data 02.11.2021 e 27.10.2021;

**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. 15 del 30.03.2021 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2021/2023;
- la deliberazione del Presidente n. 44 del 06.04.2021 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione per il triennio 2021/2023;

**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 – Dott.ssa Elisabetta Lontani – Servizio S.A.P.;

2) **di dare atto** che i c.v. della dott.ssa Angela Maria Messina e della dott.ssa Donatella Preatoni sono allegati alla presente determinazione quale parte integrante e che il curriculum del Presidente, dott. Matteo Accardi, è pubblicato sul sito istituzionale della Provincia

[www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it) nella sezione Amministrazione Trasparente;

- 3) **di quantificare**, tenuto conto di quanto espresso all'art. 5 commi 4 e 5 dell'allegato "A" della deliberazione del Presidente n. 13 del 23.02.2021 "Modifica al Regolamento per la nomina dei componenti delle commissioni di gara" nell'importo lordo di € 3.000,00 (tasse e contributi inclusi) il compenso spettante a ciascun componente esterno della Commissione di gara di che trattasi, oltre ad eventuali richieste di rimborso spese documentate;
- 4) **di stabilire** che i compensi spettanti alla dott.ssa Angela Maria Messina e alla dott.ssa Donatella Preatoni in qualità di componenti esterne della Commissione di Gara saranno corrisposti direttamente dal Comune di Mozzate trovando imputazione al quadro economico del progetto, successivamente alla trasmissione del provvedimento di liquidazione disposto dal Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale al termine delle operazioni di gara.
- 5) **di dare atto** che nessun compenso è dovuto al personale interno componente della Commissione di gara trovando applicazione il principio di onnicomprensività della retribuzione;
- 6) **di dare atto** pertanto che il presente atto non comporta spesa a carico dell'Ente;
- 7) **di pubblicare** il presente provvedimento ai sensi dell'art. 29 del D.lgs. 50/2016 sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente e sul sito dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici.

Lì, 05/11/2021

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

# FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **Preatoni Donatella**  
Indirizzo Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va) Italia  
Telefono 348/4106846  
Fax 0331/631227  
E-mail d.preatoni@foodqualityproject.it  
PEC p-psnc01@pec.it

Nazionalità Italiana  
Data di nascita 28/10/1965

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **P&P SAS di Preatoni Donatella e C.**
- Tipo di azienda o settore Azienda di consulenza
- Tipo di impiego Socio fondatore e legale rappresentante
- Principali mansioni e responsabilità Gestione del cliente, organizzazione delle attività, assicurazione e controllo qualità
- Date (da – a) Dal 20/07/2020 al 31/03/2021
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comune di Bolzano**
- Tipo di azienda o settore Ente pubblico
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi delle realtà produttive in essere per l’ottimizzazione organizzativa del servizio di produzione dei pasti scolastici, predisposizione parti tecnico – operative ed organizzative del Capitolato d’Appalto e griglia di valutazione dei progetti in sede di gara, definizione del costo pasto a base d’asta”
- Date (da – a) Dal 14/07/2020
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Consorzio Aequitas Società Consortile ARL**
- Tipo di azienda o settore Società consortile
- Tipo di impiego Consulenza
- Principali mansioni e responsabilità
  - Formulazione menu personalizzati per specifiche esigenze nutrizionali (diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, ecc...)
  - Interventi di verifica della produzione e somministrazione dei pasti da svolgere presso le strutture della Fondazione Colleoni
  - Interventi di formazione del personale addetto ai servizi ristorativi
  - Supporto in merito alle necessità di carattere dietetico nutrizionale, igienico–sanitario, normativo ed applicativo
- Date (da – a) Dal 17/01/2018 al 30/03/2018
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Comune di Tremezzina (Co)**
- Tipo di azienda o settore Enti pubblici
- Tipo di impiego Consulenza

- Principali mansioni e responsabilità
  - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi di fattibilità centro cottura e refettorio Comune di Tremezzina; capitolato d'appalto; disciplinare, bando di gara per l'attribuzione del servizio di ristorazione scolastica”
    - Dal 1995
    - Multiservizi Muggiò (2017-2021) - Cassano Magnago Servizi S.p.A. (2008 – 2021) - Comune di Arluno (2005 – 2010 / 2018 – 2021) - Comune di Dairago (2017-2021) - Comune di Cairate (2014 - 2021) - Comune di Cassano Magnago (1997 – 2008) - Comune di Castano Primo (1995 -2021) - Comune di Vanzaghello (1996 – 2020) - Comune di Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016 / 2017-2021) - Comune di Cusago (2005 – 2014) - Comune di Gallarate (09.2001 - 02.2002) - Comune di Olgiate Olona (01.2008 - 06.2008) - Comune di Buscate (2006 – 2013) - Comune di Sedriano (2003 – 2009) - Comune di Orsenigo (2003 – 2008) - Comune di Magenta (1997 – 2003)**
    - Enti pubblici
    - Consulenza
      - Gestione e organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti per le scuole, gli asili nido, i servizi agli anziani, residenze per 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
      - 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 menu e tabelle dietetiche, menu personalizzati per diete speciali
      - Predisposizione di sistemi di valutazione della gradibilità dei cibi, analisi dei dati e presentazione dei risultati
      - Gestione dei rapporti con le A.T.S. 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
      - Predisposizione di sistemi di valutazione del gradimento dei cibi
      - Elaborazione Regolamenti Commissione Mensa
      - Organizzazione incontri di educazione alimentare per adulti e bambini
      - Progettazione e docenza corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP del personale comunale coinvolto nell'attività di ristorazione (cuochi, aiuto cuochi, addette mensa)
      - Progettazione e docenza incontri formativi per i componenti delle Commissioni Mensa
      - Direttore esecuzione del contratto
  - Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Dal 1995 al 2021
    - **Multiservizi Muggiò - Comune di Agrate Brianza - Comune di Cantù - Comune di Bolzano - Comune di Busto Arsizio - Cassano Magnago Servizi S.p.A. - Comune di Bernareggio - Comune di Cornate D'Adda - Comune di Usmate con Velate - Comune di Magnago - Comune di Tremezzina - Comune di Marnate - Comune di Maslianico - Comune di Casnate con Bernate - Comune di Cairate - Comune di Gerenzano - Comune di Bellusco - Comune di Mezzago - Comune di Robecco sul Naviglio - Comune di Cardano al Campo - Comune di Lonate Pozzolo - Comune di Casatenovo - Comune di Ferno - Comune di Pregnana Milanese - Comune di Samarate - Comune di Orsenigo - Comune di Monza - Comune di Magenta - Comune di Cassano Magnago - Comune di Vanzaghello - Comune di Castano Primo - Comune di Cuggiono - Comune di Venegono Superiore - Comune di Venegono Inferiore - Comune di Arluno - Comune di Cusago - Comune di Sedriano- CUC Provincia Monza e Brianza – CUC Provincia di Como**
    - Enti pubblici
    - Consulenza
    - Membro della commissione di aggiudicazione dell'appalto per servizi di ristorazione scolastica e sanitaria**
    - Stesura capitolati d'appalto e relativi allegati tecnici
    - Progettazione servizio di ristorazione scolastica e del layout dei centri di cottura e dei refettori
    - Studio del piano economico
    - Da aprile a ottobre 2017
  - Date (da – a)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

### **Liuc di Castellanza – Master di 1° e 2° livello MAFOOD**

Università Carlo Cattaneo

Progettazione e docenza

- Coordinamento tecnico attività di docenza del modulo di tecnologie alimentari

- Docenza: materie Nutrizione e Fondamenti di scienze e chimica degli alimenti

Dal 2000 al 2017

- **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**
- **Cooperativa Sociale Kinesis**
- **MASTER Società Cooperativa Sociale A.R.L.**
- **Comune di Busto Arsizio**

Enti pubblici e privati

Progettazione e docenza

Corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP e sulla nutrizione rivolti a operatori con qualifiche diverse operanti nel settore alimentare (cuochi, aiuto cuochi, ASA, OSS, infermieri, educatori, genitori)

Dal 1996 al 2019

- **Centro di formazione professionale ENAIP di Busto Arsizio (1996 – 2019)**
- **CFP Gallarate (2003 – 2006)**
- **CFP Varese (2003 – 2008)**
- **Centro di formazione professionale ENAIP di Como (2004 – 2006)**

Enti di formazione professionale

Progettazione e docenza

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

Dal 1999 al 2021

### **Associazione commercianti di Busto Arsizio - Pubblici esercizi settore alimentare**

Azienda privata

Consulenza

Valutazione delle strutture e dei layout

Elaborazione di manuali di autocontrollo HACCP per associati del settore alimentare

Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo

Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria dei pubblici esercizi e delle aziende associate

Supporto nei rapporti con le ATS di competenza

Corsi di formazione per operatori di pubblici esercizi, aziende, GDO sull'HACCP e la sicurezza alimentare

Predisposizione dispense, articoli, opuscoli sulle tematiche della sicurezza alimentare e della nutrizione

Dal 12/2015 al 02/2016

### **Farine Varvello & Co. S.r.l.**

Azienda privata

Consulenza

Elaborazione documento di autocontrollo (selezione e qualificazione fornitori, rintracciabilità, formazione) per attività di vendita all'ingrosso di farine

Elaborazione documento condizioni tecniche contrattuali Società – Fornitori

Dal 01/04/2015 al 08/08/2015

### **Farine Varvello – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**

Azienda privata

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
    - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Consulenza per i servizi di ristorazione  
 Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA)  
 Collaborazione attività di coordinamento presso la struttura del Cluster

- Date (da – a)

Dal 01/06/2015 al 19/06/2015

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Padiglione Haiti – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015**

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Ente privato

Consulenza per i servizi di ristorazione  
 Consulenza igienico –sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA, formazione operatori)

- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)

Dal 2005 al 2021

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Soluzione Servizi S.r.l.**

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Azienda privata

Consulenza per i servizi di ristorazione

- Principali mansioni e responsabilità

- Controlli ispettivi igienico-sanitari sull'attività di produzione e distribuzione dei pasti
- Gestione delle tematiche inerenti la sicurezza alimentare (HACCP, analisi microbiologiche e chimiche, relazioni con gli enti di controllo, collaborazione nella gestione delle criticità relative ai servizi offerti e nell'applicazione della normativa vigente, formazione, layout unità produttive di nuova apertura, SCIA, elaborazione protocolli operativi)

- Date (da – a)

Dal 1999 al 2021

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Publici esercizi settore alimentare**

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Esercizi di vendita e somministrazione

Consulenza

- Principali mansioni e responsabilità

Stesura e revisione manuali di autocontrollo per l'attività alimentare

Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo

Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria

Supporto nei rapporti con le ATS di competenza

- Date (da – a)

Dal 06/1995 al 03/1997

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Kover S.r.l.**

- Tipo di azienda o settore

Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, alberghiero e nei pubblici esercizi

- Tipo di impiego

Collaborazione

- Principali mansioni e responsabilità

Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

- Date (da – a)

Dal 10/1995 al 03/1996

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Food & Service Group S.r.l.**

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

Azienda di ristorazione collettiva

Collaborazione

- Principali mansioni e responsabilità

Gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica

Responsabile Assicurazione qualità presso il centro cottura

- Date (da – a)

Dal 06/1993 al 12/1994

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Bioservice S.r.l.**

- Tipo di azienda o settore

Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, industria alimentare, turismo, pubblici esercizi

- Tipo di impiego

Collaborazione

- Principali mansioni e responsabilità

Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

Corsi di formazione a personale d'azienda operante nel settore alimentare sulle norme comportamentali ed igieniche da seguire negli ambienti di lavoro

Consulenze sulle normative vigenti relative al settore alimentare

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

### 06/05/2020

OM - editoria, formazione e comunicazione

Reg. UE 2017/625: ricadute sui controlli ufficiali e aspetti controversi per l'OSA (6 ore)

### 30/04/2020

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

L'attuale validazione ed applicazione del sistema HACCP (7 ore)

### 04 - 05/10/2018

Convegni di Ristorando - Ristorazione 2018

Il punto sul codice degli appalti  
Comunicare la qualità dei prodotti di qualità

### 29/05/2018

Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna

Alimenti e salute: è anche una questione di etichetta. D. Lgs.15 dicembre 2017, n. 231.  
Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 (5 ore)

### Dal 06/2017 al 10/2017

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza  
Master Mafood Ed. 2017

I Sistemi di Gestione Qualità Sicurezza ed Ambiente e la loro integrazione in una logica di azienda sostenibile (20 ore)

### 01/12/2016

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Pensare e realizzare l'innovazione

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

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Metodi quantitativi per il management (18 ore)

### 16/07/2014 - 17/07/2014

Università degli Studi di Milano  
Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi

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

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Master in FOOD MANAGEMENT

Moduli:

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

- **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



- Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- 
- **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
  - **SEMINARI** (56 ore)
- 19/04/2011**  
ASL di Varese per Uniascom di Varese
- Workshop** (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**  
SOCIETÀ SCIENTIFICA DI NUTRIZIONE VEGETARIANA
- Seminario** (8 ore)  
Introduzione alla nutrizione vegetariana  
Argomenti
- La Vegpyramid: 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**  
NUTRIMI 2010
- Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica** (7 ore)  
Argomenti
- Dieta mediterranea ed equilibrio nutrizionale
  - Alimentazione nei primi 2 anni di vita
- 05/05/2006**  
CERTIQUALITY, Milano
- Corso di formazione** (8 ore)  
I nuovi regolamenti della Comunità Europea per il sistema di autocontrollo igienico sanitario
- 2005**  
Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano
- Giornata di studio** (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
- 13/05/2002-13/06/2002**  
Enaip Busto Arsizio  
Esame presso: Istituto Quaser
- Corso di formazione di 20 ore**  
La norma 30011 e la sua applicazione
- Valutatore interno di sistemi di qualità**
- 20-21/06/2001**  
Università degli Studi di Milano

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita
  - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
  - Qualifica conseguita

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**  
*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.*

**Corso di formazione (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)  
 Materie: Riferimenti normativi, Progettazione integrata di strutture ed impianti, Analisi del rischio e procedure del sistema integrato

**23/11/1998**

Università degli Studi di Milano

Esame di stato

Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare

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

Università degli Studi di Milano

**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**

Segreteria Simposi

**Incontro di aggiornamento (8 ore)**

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

**Dal 11/1984 al 03/1993**

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

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) – Votazione: 101/110

**Dal 09/1983 al 06/1984**

Istituto Magistrale Toriellini Bellini di Novara

Anno integrativo

Materie di studio:

Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Idoneità all'iscrizione alle facoltà universitarie

**Dal 09/1979 al 06/1983**

Istituto Magistrale Toriellini Bellini di Novara

Materie di studio:

Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Insegnante elementare

PRIMA LINGUA

**ITALIANO**

ALTRE LINGUE

**FRANCESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buona

Buona

Buona

**INGLESE**

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buona

Discreta

Discreta

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

Nell'ambito delle diverse attività lavorative svolte ho acquisito la capacità di relazionarmi con persone di età (adolescenti e adulti) e livelli culturali diversi, ponendo attenzione alle necessità ed esigenze degli interlocutori.

Nello stesso ambito ho acquisito la capacità di relazione e condivisione con gruppi di colleghi aventi formazione professionale identica o differente dalla mia.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

Pianificazione e coordinamento delle operazioni di gestione dei servizi di ristorazione

Gestione delle risorse umane nei servizi ristorativi

Acquisite nell'ambito dei servizi di consulenza per l'attività ristorativa svolta presso enti pubblici e privati

Programmazione di incontri / corsi formativi

Progettazione corsi di formazione / seminari

Coordinamento di corsi di formazione / seminari

Acquisiti nel corso dell'attività per enti di formazione

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

Buona esperienza nell'utilizzo dei seguenti software:

Sistema operativo Windows: Word – Excel – PowerPoint – Visio - Outlook

Acquisita tramite autodidattica e costante utilizzo

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

Pittura su ceramica e tessuti acquisite attraverso la partecipazione a corsi e pratica hobbistica

ULTERIORI INFORMAZIONI

**Da marzo 2020**

Consigliere dell'Ordine Regionale Lombardia e Liguria con delega alla formazione

**Da aprile 2016 a gennaio 2019**

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

**Dal 24/01/2014**

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

PATENTE O PATENTI

Patente "B"

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel C.V. ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

**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, 27/10/2021**



Allegato – Elenco di dettaglio relativo alla partecipazione come membro tecnico a gare di appalto

**ELENCO DI DETTAGLIO RELATIVO ALLA PARTECIPAZIONE COME MEMBRO TECNICO A GARE D'APPALTO**

<b>Anno</b>	<b>Ente</b>	<b>Tipo di gara</b>
1999	Comune di Magenta	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2001	Cassano Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Samarate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2002	Ferno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Lonate Pozzolo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2005	Orsenigo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune Cuggiono	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Venegono inferiore	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Venegono Superiore	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per gestione casa di riposo
	Arluno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2006	Castano Primo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Vanzaghello	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Agrate Brianza	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2007	Ferno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cardano Al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2008	Cusago	Gara d'appalto per fornitura derrate
	Lonate Pozzolo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Pregnana Milanese	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per fornitura attrezzature centro cottura
2009	Ferno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Orsenigo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Busto Arsizio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2010	Cardano al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Casatenovo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Castano Primo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Lonate Pozzolo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2011	Venegono Superiore	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cusago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Robecco sul Naviglio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cuggiono	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2012	Cassano Magnago	Gara d'appalto servizio pulizie stabili comunali
	Bellusco	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica

<b>Anno</b>	<b>Ente</b>	<b>Tipo di gara</b>
2013	Busto Arsizio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cairate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2014	Cardano al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2015	Bolzano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2016	Cairate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2017	Gerenzano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Bellusco	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Mezzago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Casinate con Bernate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Tremezzina	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Marnate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cantù	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2018	Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Usmate con Velate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Agrate Brianza	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Bernareggio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cornate D'Adda	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2019	Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2021	Aicurzio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Renate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Ornago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Cavaria con Premezzo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune di Meda	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica



## Angela Maria Messina

### Informazioni Personali

- Luogo e data di nascita: Milano, 01/10/1954
- Nazionalità: Italiana
- Indirizzo E-mail personale: [angimessi5410@gmail.com](mailto:angimessi5410@gmail.com)
- Indirizzo PEC [a.messina@otalombardialiguria.it](mailto:a.messina@otalombardialiguria.it)

### Profilo

Sono una persona altamente organizzata e attenta ai dettagli sia nella vita quotidiana che in ambito professionale e lavorativo.

Sono molto determinata e appassionata del mio lavoro, tanto che dopo aver concluso la mia attività professionale in ambito pubblico, prima come dirigente della Provincia di Milano e poi della Agenzia per la tutela della Salute (ATS), mi sono proposta come libero professionista con la consapevolezza di poter ancora mettere a disposizione la mia competenza in settori che ho sempre seguito, anche come dipendente pubblico.

Mi ritengo socievole ed empatica nei confronti delle persone che mi circondano tanto da non avere difficoltà nell'individuare ed instaurare forme di collaborazione con soggetti di diverse professionalità.

### Esperienza lavorativa

#### Dal 1 settembre 2016 ad oggi

Svolgo attività lavorativa come Libero Professionista - Tecnologo Alimentare- (iscritta all'Albo dei Tecnologi Alimentari Liguria e Lombardia al N.36 dal 1998) nel settore della ristorazione collettiva e nell'ambito della comunicazione e formazione.

Nel settore della ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, la mia 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'appalto e di documenti specifici in previsione della gara di appalto, la formazione del personale alimentarista e della commissione mensa,
- la verifica della qualità del servizio di ristorazione scolastica, attraverso controlli documentali e verifiche in loco,
- la redazione di documenti di indirizzo (elaborazione menù, gestione diete speciali, modalità operative, caratteristiche derrate alimentari ..).

Ho sviluppato una notevole esperienza, in particolare nella ristorazione scolastica, in quanto durante la mia attività lavorativa in ATS avevo la responsabilità di redigere linee di indirizzo per i Comuni e gli Enti responsabili della gestione del servizio stesso e venivo spesso invitata a partecipare alle Commissioni d'appalto e alla formazione delle Commissioni Mensa.

Si riportano in tabella elenco dei principali incarichi ricevuti degli ultimi 5 anni.

Nell'ambito della comunicazione e formazione, la mia attività 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.

#### Dal 1 febbraio 1999 al 30 agosto 2016

Ho svolto attività lavorativa come Dirigente Sanitario Atipico presso il Dipartimento di Prevenzione Medico – Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Milano Città Metropolitana (ex ASL Milano 1).

L'attività lavorativa consisteva nel:

- promuovere, organizzare 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 del personale alimentarista e delle commissioni mensa

### **Dal 20 agosto 1979 al 31 gennaio 1999**

Ho svolto attività lavorativa presso l'Amministrazione Provinciale di Milano – Settore Servizi Sociali - 1 via Vivaio 1, 20122 Milano, prima come Funzionario dell'Ufficio Alimenti e Tutela del Consumatore (**dal 1979 al 1985**) e poi come Dirigente dell'Unità operativa Alimenti e Tutela del Consumatore

L'attività lavorativa consisteva nel 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.

### **Studi e formazione**

**2003** Corso di Formazione manageriale per Dirigenti di struttura complessa Area Territoriale presso SDS –LIUC Castellanza - Università di Pavia

**1998** Abilitazione all'esercizio della libera professione Tecnologo alimentare- Università degli Studi di Milano

**1982-1985** Scuola di specializzazione in Scienza dell'Alimentazione - Università degli Studi di Milano - Facoltà di Medicina e Chirurgia / Università degli Studi di Perugia - Facoltà di Farmacia

**1985** Iscrizione all'Albo dei Giornalisti Pubblicisti

**1973-1979** Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari – Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

**1968 -1973** Maturità Classica

### **Capacità e competenze relazionali**

Possiedo adeguate competenze professionali in ambito tecnico e nutrizionale con particolare attenzione nel settore della ristorazione collettiva e nella informazione al consumatore.

Ritengo di aver acquisito notevoli capacità nella progettazione, definizione e valutazione di progetti sia di carattere tecnico che divulgativo, nonché buone capacità di comunicazione sia nell'elaborazione di articoli e documenti che nell'esposizione verbale, a diversi livelli.

### **Capacità e competenze organizzative**

Possiedo una buona attitudine al lavorare in gruppo.



Sono in grado di gestire progetti e possiedo attitudine al coordinamento e alla gestione di team di persone acquisita durante l'esperienza di lavoro

Ho acquisito una notevole capacità di comunicazione e possiedo attitudine per l'attività di formazione, informazione e divulgazione nei confronti di target diversi (consumatori, soggetti specifici (bambini, adulti, anziani) e con particolari esigenze.

## Informazioni aggiuntive

### ATTIVITA' PROFESSIONALI SVOLTE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA (dal 2015 ad oggi)

<i>Anno</i>	<i>Attività svolta</i>	<i>Ente richiedente</i>
2015	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Triuggio
2015	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Garbagnate Milanese
2016-17	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
2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Cantù
2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Maslianico
2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Unione dei Comuni di Castano Primo e Dairago
2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Menaggio
2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Cassina Rizzardi
2017	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Tremezzina
2017-18	Attività di controllo nella ristorazione scolastica	Comune di Dairago
2017	Attività di formazione della Commissione Mensa	Comune di Dairago
2018	Predisposizione del Capitolato d'appalto per bando di gara della ristorazione scolastica	Comune di Tremezzina
2018	Attività di formazione della Commissione Mensa	Comune di Dairago
2018	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Appiano Gentile
2018-19	Attività di controllo nella ristorazione scolastica	Comune di Dairago
2018	Attività di formazione della Commissione Mensa	Comune di Dairago
2019	Attività di formazione della Commissione Mensa	Comune di Garbagnate Milanese
2019	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Maslianico
2019	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Vanzaghello
2019-20	Attività di controllo nella ristorazione scolastica	Comune di Dairago
2020	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Garbagnate Milanese
2020	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Guanzate
2020/21	Predisposizione del Capitolato d'appalto e documenti relativi per bando di gara della ristorazione scolastica	Comune di Bolzano
2021	Partecipazione Commissione appalto servizio ristorazione scolastica	Comune di Buguggiate (VA)

2021	Predisposizione del Capitolato d'appalto e documenti relativi per bando di gara della ristorazione scolastica	Comune di Maslianico
2021	Predisposizione del Capitolato d'appalto e documenti relativi per bando di gara della ristorazione per Asili Nido e per Centri Diurni Disabili	Azienda Insieme per il Sociale – Cusano Milanino

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, 2 novembre 2021

*Angela Maria Tesoro*

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, giugno 2021**