



**C.U.C.: ASSOCIAZIONE COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO – COMUNE DI  
CAMBIAGO  
PROCEDURA APERTA MEDIANTE PIATTAFORMA SINTEL PER L’AFFIDAMENTO DEL  
SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE DI CAMBIAGO CIG 76378991A6**

**VERBALE N. 1**

Oggi, 21.01.2019 in Cernusco Sul Naviglio, nella Sede Comunale, via Tizzoni, 2, viene esperita la procedura aperta per l’aggiudicazione dell’appalto in oggetto, in esecuzione delle Determinazioni Dirigenziali del Comune di Cambiago n.631/2018, D.D. n. 673/2018 e della C.U.C. ASSOCIAZIONE COMUNE DI CERNUSCO SUL NAVIGLIO – COMUNE DI CAMBIAGO 1129/2018 esecutive ai sensi di legge.

Sono presenti i membri della Commissione nominata con atto D.D. 35 del 16.01.2019 e più precisamente:

- 1) Dott.ssa Maura Galli – in qualità di Presidente di gara;
- 2) Dott. Alberto Grassi – in qualità di Commissario;
- 3) Dott.ssa Cristina Clara Valli in qualità di Commissario

Risultano altresì presenti:

la Sig.ra Cinzia Passero in rappresentanza di Sodexo Italia S.p.A.,  
il Sig. Carmelo Sparacino in rappresentanza di Fabbro S.p.A.  
il Sig. Giacomo Castellazzi in rappresentanza di Dussmann Service S.r.l.;  
il Sig. Giuseppe Gialloreti ed il Sig. Matteo Fratus in rappresentanza di Elios S.p.A.;  
la Sig.ra Cinzia Belletti in rappresentanza di Euroristorazioni S.r.l.

Alle ore 9,30 il Presidente dichiara aperta la procedura e fa presente quanto segue:

- che, con le citate determinazioni dirigenziali, veniva stabilito di procedere a mezzo di procedura aperta all’aggiudicazione DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COMUNALE DI CAMBIAGO CIG 76378991A6, per un importo a base d’appalto di €2.285.638,00 al netto degli oneri della sicurezza stimanti in € 2.072,00 ed oltre Iva di legge;
- che si è pubblicato il bando di gara prot. n.48121/2018 sulla Gazzetta Europea il 02.10.2018 (2018/S 189-427550, sulla G.U.R.I. del 10.10.2018 n.118 5<sup>a</sup> Serie Speciale, all’Albo pretorio del Comune di Cernusco sul Naviglio dal 05.10.2018 al 16.11.2018, sul sito internet comunale il 04.10.2018, sul sito internet Osservatorio Regionale il 04.10.2018, sul MIT il 04.10.2018, in Piattaforma Sintel il 04.10.2018, sul quotidiano Gazzetta Aste e Appalti Pubblici del 12.10.2018, sul quotidiano naz. e loc. Avvenire del 12.10.2018 sul quotidiano locale Il Giornale del 12.10.2018;
- che si procederà all’aggiudicazione con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa;
- che l’offerta doveva pervenire a questo Comune entro le ore 9.00 del 16.11.2018 a mezzo Piattaforma Sintel;



- che la prima seduta pubblica per la gara in oggetto è fissata in data odierna ed è stata comunicata a tutti i partecipanti a mezzo Piattaforma Sintel il 16.01.2019

Tutto ciò premesso, il Presidente della Commissione prende atto che hanno presentato offerta in tempo utile in Piattaforma Sintel n° 7 concorrenti, dei quali viene esaminata e valutata la documentazione amministrativa e specificatamente:

1	EURORISTORAZIONE SRL 01998810244
2	Sercar ristorazione collettiva S.p.A. 01424360160
3	SODEXO ITALIA S.P.A. 00805980158
4	FABBRO SPA 03803800964
5	ELIOR RISTORAZIONE SpA 08746440018
6	SERIST 09671780964
7	Dussmann Service SRL 00124140211

Si procede all'attivazione del soccorso istruttorio nei confronti di: Concorrente n.6 SERIST 09671780964 in quanto la cauzione risulta intestata alla CUC Associazione Comune di Cernusco sul Naviglio – Comune di Cambiagio e non al Comune di Cambiagio ed inoltre il Certificato ISO 22000:2005 risulta scaduto il 07.01.2019.

Tutti i restanti concorrenti vengono quindi ammessi alla fase successiva di gara con le seguenti risultanze:

1	EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	Ammessa
2	Sercar ristorazione collettiva S.p.A. 01424360160	Ammessa
3	SODEXO ITALIA S.P.A. 00805980158	Ammessa
4	FABBRO SPA 03803800964	Ammessa
5	ELIOR RISTORAZIONE SpA 08746440018	Ammessa
6	SERIST 09671780964	Attivato soccorso istruttorio
7	Dussmann Service SRL 00124140211	Ammessa

A questo punto il Presidente dichiara, alle ore 11.50 sospesa la seduta pubblica e comunica ai presenti il proseguo delle operazioni il giorno 25.01.2019 alle ore 9:00 presso la sede comunale di Cernusco sul Naviglio.

Il Presidente ripone quindi in luogo sicuro il materiale stampato dalla Piattaforma Sintel non accessibile a terzi.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Il Commissario**

Dott.ssa Cristina Valli

**Il Commissario**

dott. Alberto Grassi

**IL PRESIDENTE DI GARA**

dott.ssa Maura Galli

FORMATO  
EUROPEO PER  
IL  
CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI  
PERSONALI

Nome

**GALLI MAURA**

Telefono

02/9278269

Fax

02/9278287

E-mail

[maura.galli@comune.cemuscosulnaviglio.mi.it](mailto:maura.galli@comune.cemuscosulnaviglio.mi.it)

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

29/10/1971

ESPERIENZA  
LAVORATIVA

Date

Dal 1996 presso Comune di Cernusco sul Naviglio, Ufficio Tecnico-Servizio Amministrativo. In tale ambito approfondisco tematiche concernenti gli atti espropriativi per pubblica utilità, la vendita di beni patrimoniali disponibili/indisponibili, le procedure di sdemanializzazione, le acquisizioni immobili a seguito Convenzioni Urbanistiche e gli atti di identificazione catastale.

Dal 1997 in qualità di Funzionario Responsabile dell'Ufficio Appalti e Lavori Pubblici curo la predisposizione di bandi (riqualificazione dei prospetti di Villa Greppi, parcheggio pluripiano Villa Fiorita, programma di recupero urbano degli immobili comunali di via Trento .....), partecipo alle commissioni di gara nonché alla redazione di convenzioni di concessione diritti reali di godimento.

Nel 2001 nel contesto della realizzazione della strada urbana di scorrimento e collegamento tra la SP.120 e la via Cavour, affianco il Direttore dell'Area Servizi alla Città avviando procedure espropriative conclusesi in mesi sei con cessioni volontarie da parte dei 58 proprietari interessati.

Dal 2004 ad oggi Posizione Organizzativa con funzioni di direzione nel "Servizio Segreteria Area Tecnica Gare e Appalti" dove svolgo mansioni di diretta collaborazione con il Direttore d'Area Tecnica nella pianificazione e programmazione delle funzioni di competenza e delle attività di coordinamento di unità organizzative serventi trasversalmente le diverse articolazioni della struttura tecnica e di raccordo degli uffici per tutti gli adempimenti di natura generale. Svolgo inoltre funzioni di diretto supporto al Direttore d'Area nell'attività di gestione ed aggiornamento del Programma Triennale OO.PP.; collaborazione alla stesura degli elaborati progettuali (contratti, capitolati speciali d'appalto, quadri economici...); predisposizione atti di gara (nuova sede Caserma dei Carabinieri in Via Montello con congiunta vendita dell'immobile di proprietà comunale sito in via Tiziano Vecellio, edificio a shed "ex Filanda", riqualificazione dell'asse viario Vespucci/Dante – Tangenziale nord, Contratti di quartiere II: lavori di ristrutturazione del centro di aggregazione giovanile "il labirinto", riqualificazione parco viabilità verde attrezzato, ristrutturazione ex centro sociale Cariplo costruzione di n. 30 alloggi, ristrutturazione edilizia e recupero abitativo

sottotetti immobile del patrimonio comunale via P. da Cernusco .....); di comunicazione istituzionale e di comunicazione esterna, con particolare riguardo alla gestione del sito web per la diffusione delle informazioni afferenti alle tematiche di mia competenza. Partecipo alle Commissioni di gara (con attività connesse: redazione verbali, controlli e segnalazioni presso ANAC, escussione polizze, gestione programma AVCPASS, verifiche requisiti speciali e generali ditte aggiudicatrici, predisposizione determinazione di aggiudicazione, schema di contratto, pubblicazione aggiudicazioni, notifiche ditte partecipanti, denuncia avvalimento all'ANAC, riscossione spese di pubblicazione, accesso agli atti). Gestisco i procedimenti amministrativi delle opere pubbliche quali: conferimenti di incarichi professionali, perizie, autorizzazioni subappalti, varianti, SAL, CRE, Collaudi, Opere a scomputo.

Dal 2006 al 2007 supporto la Polizia Locale per l'appalto di Videosorveglianza cittadina ed il Direttore d'Area per la gestione del Servizio di Trasporto Pubblico locale.

Nel 2009 partecipo al gruppo di lavoro per la concessione di costruzione (ristrutturazione ed ampliamento) e gestione dell'impianto natatorio di Cernusco sul Naviglio provvedendo alla redazione dell'atto di Convenzione ed alla gestione della conseguente procedura di scelta del contraente.

Dal 2011 mi occupo di analisi e studio normativo, giurisprudenziale e dottrinario di problematiche di carattere giuridico concernenti le procedure di gara per la realizzazione del Nuovo Polo Scolastico di via Goldoni (Lotto A) raggiungendo l'obiettivo del rispetto del cronoprogramma ed dell'assenza di contenziosi (concorso di progettazione, procedura di gara comunitaria per la scelta della ditta esecutrice dei lavori, gare conseguenti: bonifica, collettore fognario, opere esterne, "Gusci", forniture arredi, Lotto B).

Nel 2011 vengo nominata Presidente del C.U.G.: Comitato incaricato della gestione del delicato rapporto tra dipendenti/Sindacati/Amministratori a garanzia di un ambiente di lavoro caratterizzato dal rispetto dei principi di pari opportunità, di benessere organizzativo e dal contrasto di qualsiasi forma di discriminazione e di violenza per i lavoratori.

Nel 2012 partecipo al gruppo di lavoro per la stesura del Regolamento relativo al sostegno dell'agricoltura Urbana di Servizio ai sensi dell'art. 9.2 delle disposizioni del Piano dei Servizi del P.G.T., dove, curando i rapporti con le Associazioni di categoria predispongo bandi e convenzioni di affittanza agraria organizzando la relativa banca dati.

Dal 2014 collaboro direttamente con il Direttore dell'Area Tecnica per gli adempimenti connessi all'esternalizzazione dei servizi *in house providing* individuando i singoli gestori per: reti ed impianti per la distribuzione del gas metano sul territorio comunale; servizio sgombero neve; servizi cimiteriali; ciclo dei rifiuti e igiene urbana; servizio di manutenzione del verde pubblico e dell'arredo urbano.

Dal 2015 per tutti i Settori dell'Ente esercito funzioni in relazione all'acquisizione di lavori, servizi e beni nell'ambito delle quali approfondisco tematiche sociali. Partecipo al "Progetto Condominio Solidale" con la conseguente predisposizione del bando di co-progettazione, al "Progetto Centro Diurno Integrato" mediante la stesura del bando di scelta del gestore, intervenendo nella predisposizione di atti di gara per l'Ufficio di Piano di Zona Distretto 4 con il coinvolgimento di n.9 Comuni (procedure multilotto).

Da ottobre 2015 Responsabile P.O. della Centrale Unica di Committenza per la quale esperisco procedure pubbliche per conto del Comune di Cernusco sul Naviglio e del Comune di Cambiagio.

Nel 2016 in adempimento delle sopravvenute modifiche normative trasferisco on-line i procedimenti di gara del Comune di Cernusco sul Naviglio, combinando l'eliminazione del cartaceo per tutto l'iter di gara (con notevoli vantaggi dal punto di vista giuridico, economico ed ambientale) con la capacità di assicurare la segretezza, l'affidabilità e la trasparenza degli atti.

Dal 2016 ad oggi partecipo al Piano/Progetto del compendio di Villa Alari, con la predisposizione di procedure pubbliche per la scelta dei professionisti, delle ditte aggiudicatrici dei lavori e con funzioni di diretto supporto al Dirigente del Settore

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
  - Principali mansioni e responsabilità

Pianificazione e Sviluppo del Territorio nella gestione delle procedure amministrative in fase di esecuzione.

Nel 2017 prosegui l'attività di gestione amministrativa dei lavori pubblici nonché l'espletamento di procedure di gare per un importo complessivo di euro 17.000.000

Nel 2018 partecipo all'ampliamento della Centrale Unica di Committenza con l'ingresso del comune di Bussero.

Comune di Cernusco sul Naviglio Via Tizzoni,2 20063 Cernusco sul Naviglio (Mi)

Ente Territoriale

Pubblico

Dal 01/06/2004 ad oggi Posizione Organizzativa con funzioni di direzione nel "Servizio Segreteria Area Tecnica Gare e Appalti" ai sensi dell'art.8 co.1 lett. a) del CCNL sottoscritto il 31.03.1999 con Responsabilità diretta dei procedimenti nelle materie nei limiti e secondo le attribuzioni di cui agli art.li 12 quinquies, 12 octies, 12 decies, del Regolamento Uffici e Servizi del Comune di Cernusco sul Naviglio e specificatamente:

Art.12 quinquies: "Il Servizio gare e appalti svolge per conto di tutti i Settori dell'Ente le seguenti funzioni ed attività correlate in relazione all'acquisizione di lavori, servizi e beni:

a) nella fase propedeutica alla procedura di affidamento:

a.1.) collaborazione con i Settori in relazione alla verifica generale della coerenza della progettazione approvata dagli stessi con la procedura di affidamento da esperirsi; tale attività non costituisce né sostituisce le attività di verifica e di validazione previste dagli articoli da 45 a 55 del d.P.R. n. 207/2010;

a.2.) collaborazione con i Settori alla corretta individuazione dei contenuti dello schema del contratto, tenendo conto che lo stesso deve garantire la piena rispondenza del lavoro, del servizio e della fornitura alle effettive esigenze dell'ente;

a.3.) collaborazione con i Settori, per la scelta della procedura di gara per la scelta del contraente;

a.4.) collaborazione nella redazione del capitolato speciale e degli altri documenti di gara;

a.5.) collaborazione con i Settori per la scelta del criterio di aggiudicazione e di eventuali elementi correlati;

a.6.) collaborazione con i Settori, in caso di criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per la definizione dei criteri di valutazione delle offerte, delle loro specificazioni come sub-criteri, dei relativi pesi e sub-pesi ponderali, nonché della metodologia di attribuzione dei punteggi;

a.7.) collaborazione con i Settori, per la predisposizione di elenchi o di sistemi di qualificazione di operatori economici finalizzati a consentire l'ottimale gestione delle procedure ristrette semplificate e delle procedure negoziate nel rispetto dei principi di imparzialità e rotazione;

a.8.) predisposizione nelle procedure di una modulistica standardizzata ed omogenea;

b) nella fase di svolgimento della procedura di affidamento:

b.1.) redazione degli atti di gara, ivi incluso il bando di gara, il disciplinare di gara e la lettera di invito nelle procedure ristrette o negoziate;

b.2.) realizzazione degli adempimenti relativi allo svolgimento della

procedura di gara in tutte le sue fasi, sino alla subfase dell'aggiudicazione provvisoria, quali, in particolare:

b.2.1.) pubblicazione del bando o dell'avviso, invio degli inviti nelle procedure ristrette e negoziate, nonché gestione di tutte le attività afferenti allo svolgimento della procedura di gara nella fase intercorrente tra la pubblicazione del bando e il termine di scadenza per la presentazione delle offerte o delle domande di partecipazione (es. formulazione di risposte alle richieste di chiarimenti);

b.2.2.) gestione della ricezione delle offerte e della loro conservazione sino all'espletamento della gara;

b.2.3.) predisposizione del provvedimento di nomina del Seggio di gara (nelle procedure con l'utilizzo del criterio del prezzo più basso) o della Commissione giudicatrice (nelle procedure con l'utilizzo del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa);

b.2.4.) gestione della fase di ammissione degli operatori economici alla gara;

b.2.5.) verifica a campione dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale in base a quanto previsto dall'art. 48 del d.lgs. n. 163/2006;

b.2.6.) gestione della fase di valutazione delle offerte per mezzo del Seggio di gara o della Commissione giudicatrice;

b.2.7.) supporto (su richiesta) al responsabile del procedimento nell'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta;

b.2.8.) gestione di tutte le attività sino all'aggiudicazione provvisoria mediante il Seggio di gara o la Commissione giudicatrice;

b.2.9.) gestione delle attività relative all'aggiudicazione definitiva non ancora efficace;

c) nella fase di esecuzione del contratto:

c.1.) collaborazione con i Settori ai fini della stipulazione del contratto;

c.2.) acquisizione dai Settori ed elaborazione delle informazioni relative all'esecuzione dei contratti in ordine a varianti comportanti atti aggiuntivi, esercizio della facoltà di proroghe, esercizio di opzioni relative a forme di rinnovo o di ampliamento dell'appalto, quando comportanti l'intervento della struttura organizzativa Servizio gare e appalti per l'affidamento mediante procedura negoziata.

2. Il Servizio Gare e appalti provvede alla gestione delle comunicazioni con l'Autorità Nazionale Anti Corruzione (A.N.A.C.) e con gli organismi da questa dipendenti in relazione alle attività per essa previste in ordine alla vigilanza sulle procedure di affidamento di appalti pubblici, per tutte le sub-fasi della procedura di affidamento sino all'aggiudicazione provvisoria."

Art. 12 octies: "1. Qualora sussistano i presupposti per l'affidamento di lavori, servizi o forniture di beni mediante ricorso alla procedura negoziata, il Dirigente competente che necessita dell'acquisizione adotta specifica determinazione a contrarre, con adeguata motivazione delle ragioni determinanti l'utilizzo della particolare procedura e la trasmette al Servizio gare e appalti per lo svolgimento delle relative attività connesse all'affidamento.

2. Il Dirigente competente può richiedere la collaborazione del Servizio gare e appalti per la valutazione dell'effettiva sussistenza dei presupposti per il ricorso alla procedura negoziata.

3. Il Responsabile del Servizio gare e appalti può evidenziare al Dirigente che ha deciso di ricorrere alla procedura negoziata eventuali criticità o illegittimità inerenti i presupposti per l'utilizzo della particolare

modalità di acquisizione di lavori, servizi o beni, al fine di consentire allo stesso di operare correttivi o eventualmente in autotutela.

Art. 12 decies: 1. Il Servizio gare e appalti svolge, su indicazione del Dirigente competente le procedure per l'affidamento di servizi o forniture di beni a cooperative sociali iscritte nella sezione B del rispettivo albo regionale, per valori inferiori alla soglia comunitaria e per servizi comunque non aventi natura socio-assistenziale o socio-educativa, in deroga a quanto previsto dalla disciplina dei contratti pubblici in base a quanto previsto dall'art. 5 della legge n. 381/1991.

2. Gli affidamenti dei servizi o delle forniture per i quali sono utilizzabili le convenzioni con le cooperative sociali di cui al precedente comma 2 sono effettuati previo svolgimento di procedure di selezione idonee ad assicurare il rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di efficienza, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 1, comma 609 della legge n. 190/2014 ed assumendo a riferimento le linee-guida elaborate dall'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici con la propria determinazione n. 3/2012.

3. Il Servizio gare e appalti svolge, su indicazione del Dirigente competente, anche:

a) le procedure per l'affidamento di servizi mediante convenzionamento con organismi di volontariato o con associazioni di promozione sociale in base a quanto previsto rispettivamente dalla legge n. 266/1991 nonché dalla legge n. 383/2000, assicurando, per quanto possibile, il rispetto di principi di confronto competitivo, trasparenza e adeguata pubblicità;

b) le procedure per l'affidamento in gestione di impianti sportivi ad associazioni o società sportive dilettantistiche o ad altri dei soggetti individuati dall'art. 90, comma 25 della legge n. 289/2002, in base a quanto previsto dalla legge regionale 14 dicembre 2006 n° 27, assicurando, per quanto possibile, il rispetto di principi di confronto competitivo, trasparenza e adeguata pubblicità."

Inoltre:

- Gestione delle risorse umane assegnate;
- Valutazione dei dipendenti e collaboratori assegnati;
- Responsabilità dell'adozione di atti a rilevanza esterna, con esclusione dei provvedimenti comportanti impegni di spesa;
- Provvedimenti di liquidazione spesa;

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da - a)

• Nome e tipo di  
istituto di istruzione  
o formazione

-Anno 1990 Diploma Maturità Scientifica presso Collegio Sant'Antonio di Busnago (Mi);

-Anno 1995 Laurea in Giurisprudenza – indirizzo forense - Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano;

-Anno 2011 Corsi SDA Bocconi – Strumenti di management, Nuovi modelli di Governance, Consapevolezza strategica dei decisori pubblici, La progettazione della Struttura contabile e del Piano Esecutivo di Gestione, PA Performance, Le valutazioni di fattibilità: finanziabilità e

sostenibilità delle operazioni di PPP, Il finanziamento degli investimenti pubblici con il partenariato pubblico privato, Territorio e marketing

MADRELINGUA  
ALTRE LINGUA

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

CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
TECNICHE  
*Con computer.*

ITALIANO

INGLESE

Buona

Buona

Buona

Uso quotidiano delle risorse tecnologiche (computer, collegamenti internet e intranet, stampanti, scanner, software, ecc.) per la cura personale delle proprie competenze.  
Buona conoscenza di MICROSOFT WORD e MICROSOFT EXCEL

Cavenago di Brianza (MB) li 12.06.2018



# CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>ALBERTO GRASSI</b>
Indirizzo	<b>15, VIA VISCONTI, 21047, SARONNO (VA)</b>
Telefono	<b>+39 347 536 0483</b>
E-mail	<b><a href="mailto:alberto.grassi@fqc.it">alberto.grassi@fqc.it</a></b>
Web	<b><a href="http://www.fqc.it">www.fqc.it</a></b>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	16 DICEMBRE 1976
• Date (da ottobre 2013 – ad oggi)	<b>SOCIO AMMINISTRATORE DELLA SOCIETÀ FQC SNC</b>
• Nome e indirizzo	<i>FQC SNC, via Visconti 9, 21047 Saronno (VA)</i>
• Tipo di azienda o settore	<i>SOCIETÀ DI CONSULENZA IN AMBITO DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI.</i>

## ATTIVITÀ PRESTATE

• Date (gennaio 2009- ad oggi)	<b>Comune di LECCO (LC), p.zza Diaz, 1 - 23900 Lecco (LC)</b> Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Suola infanzia, primarie, secondarie di primo grado. Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (ELIOR) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti. Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Prelevi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti) Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.
• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (Settembre 2009- ad oggi)	<b>Comune di Origgio (VA), via Dante, 15 - 21040 Origgio (VA)</b> Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola elementare A. Manzoni e Scuola Statale Media Schiaparelli. Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (RG Oliosi di Pero –MI) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.
• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico	
• Tipo di impiego	
• Principali mansioni e responsabilità	

• **Date (settembre 2009 - ad oggi)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Fagnano Olona, Piazza Cavour, 9 - 21054 Fagnano Olona (VA)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Asilo nido, Scuola infanzia, primarie.

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (SeRist) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (gennaio 2009- ad oggi)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Caronno Pertusella (VA), p.zza Pertini, 101 - 21040 Caronno Pertusella (VA)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata (CAMST) per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (2016 ad oggi)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Magenta (MI), Piazza Camillo Formenti, 3, 20013 Magenta (MI)**

Visite Ispettive di controllo plessi di refezione Scuola infanzia, primarie, secondarie di primo grado.

Visite Ispettive di controllo Centro cottura ditta appaltata per il servizio di produzione, trasporto e distribuzione pasti.

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Prelievi su matrici alimentari (materie prime, semilavorati, prodotti finiti)

Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e trasporto dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04.

Partecipazione a commissioni mensa per relazioni tecniche sui refettori e sul centro cottura.

• **Date (2005 - 2006)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico

**Comuni di:**

- ✓ **Carpi, Corso A. Pio, 91 Carpi (Mo)**
- ✓ **Cesano Boscone, Palazzo Municipale - Via Vespucci, 5 - Cesano Boscone (MI)**
- ✓ **Cinisello Balsamo, Via XXV Aprile 4 - Cinisello Balsamo (MI)**
- ✓ **Cornaredo, Piazza Libertà, 24 - Cornaredo**
- ✓ **Forlì, Piazza Saffi, 8 47100 Forlì (FC)**
- ✓ **Lecco, Piazza Diaz, 1 Lecco (LC)**
- ✓ **Milano, MilanoRistorazione, Via Quaranta 41 Milano (MI)**
- ✓ **Modena, Piazza Grande 17 Modena (MO)**
- ✓ **Rozzano, Piazza G. Foglia 1 Rozzano (MI)**
- ✓ **Sesto San Giovanni, Piazza Resistenza, 20 Sesto San Giovanni (MI)**
- ✓ **Verbania, Palazzo Civico - Piazza Garibaldi 15 Verbania (VB)**

Per conto di CONAL srl, Via Binda, 19 - 20143 Milano

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p>Visite Ispettive di controllo, prelievi per analisi microbiologiche, chimiche, chimico-fisiche e ispettive</p> <p>Visite ispettive per il controllo delle condizioni igienico-sanitarie nelle fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti ai sensi del Reg. CE 852/04. Assistenza alle procedure di autocontrollo.</p> <p>Prelievi ed analisi di carattere microbiologico su matrice alimentare (Reg. CE 2073/04).</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (Luglio-Settembre 2010)</b></li> <li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Comune di Marchirolo (VA), Via Dante,14 – 21030 Marchirolo (VA)</b> Consulente tecnologo alimentare</p> <p>Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.</p> <p>Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.</p> <p>Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (Giugno-Luglio 2010)</b></li> <li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Comune di Origgio (VA), via Dante, 15 - 21040 Origgio (VA)</b> Consulente tecnologo alimentare</p> <p>Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.</p> <p>Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.</p> <p>Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (Settembre-Dicembre 2009)</b></li> <li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Comune di Caronno Pertusella (VA), p.zza Pertini, 101 - 21040 Caronno Pertusella (VA)</b> Consulente tecnologo alimentare</p> <p>Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.</p> <p>Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.</p> <p>Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Date (Luglio-Settembre 2009)</b></li> <li>• Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipo di impiego</li> </ul> </li> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	<p><b>Comune di Venegono Inferiore (VA), via Mauceri 5, 21040 Venegono Inferiore (VA)</b> Consulente tecnologo alimentare</p> <p>Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.</p> <p>Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.</p> <p>Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene</p>

degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

• **Date (Luglio-Settembre 2008)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Airuno (LC), Via Pizzagalli Magno 4, 23881 Airuno (LC)**

Consulente tecnologo alimentare

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.  
Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

**ATTIVITÀ PRESTATE PRESSO ENTI PUBBLICI**

• **Date (Luglio-Settembre 2010)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Marchirolo (VA), Via Dante, 14 – 21030 Marchirolo (VA)**

Consulente tecnologo alimentare

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.  
Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

• **Date (Giugno-Luglio 2010)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Origgio (VA), via Dante, 15 - 21040 Origgio (VA)**

Consulente tecnologo alimentare

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.  
Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

• **Date (Settembre-Dicembre 2009)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Comune di Caronno Pertusella (VA), p.zza Pertini, 101 - 21040 Caronno Pertusella (VA)**

Consulente tecnologo alimentare

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.  
Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

• **Date (Luglio-Settembre 2009)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

**Comune di Venegono Inferiore (VA), via Mauceri 5, 21040 Venegono Inferiore (VA)**

Consulente tecnologo alimentare

- Principali mansioni e responsabilità

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.

Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

- **Date (Luglio-Settembre 2008)**

- Nome e indirizzo dell'Ente Pubblico
  - Tipo di impiego

**Comune di Airuno (LC), Via Pizzagalli Magno 4, 23881 Airuno (LC)**

Consulente tecnologo alimentare

- Principali mansioni e responsabilità

Realizzazione del capitolato d'appalto, della gara pubblica, ivi compresi parametri da individuare a garanzia del rapporto qualità-prezzo. Elaborazione di menù, ricettari/grammature.

Partecipazione alla Commissione Giudicatrice per la valutazione delle offerte per l'appalto del servizio di refezione scolastica.

Valutazione del progetto tecnico (qualità del servizio, procedure operative, sicurezza e igiene degli alimenti ai sensi del Reg. CE 852/04) presentato dai partecipanti alla gara.

## ALTRE ESPERIENZA LAVORATIVE

- Date (Settembre 2008 ad oggi)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

CFP Varese, via Monte Generoso 71/A, 21100 Varese (VA)

Agenzia Formativa Provinciale

Docente area Scientifica

Docenza, per un totale di 300 ore, relativo alle scienze, scienze ambientali, cosmetologia

- Date (da Febbraio a Giugno 2008)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

ENAIIP sede di Busto Arsizio, via Stelvio 171 Busto Arsizio (VA)

Scuola Professionale Alberghiera (triennale)

Docente area Scienze e tecnologie Alimentari

Docenza, per un totale di 110 ore, relativo alle scienze e tecnologie alimentari (nutrizione, igiene, HACCP), rivolto al triennio delle sezioni Cuochi e addetti alla Sala Bar.

- Date (da Settembre a dicembre 2006)

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

ZAROCARNI s.p.a. , Via Busto Arsizio 201 -21015 Lonate Pozzolo (VA)

Azienda di allevamento, macellazione, sezionamento e porzionamento di capi bovini

Consulente Qualità Igienica

Vendita e commercio dei capi macellati c/o la grande distribuzione organizzata (METRO, TIGROS) e per la piccola distribuzione (macellerie di piccole dimensioni), con particolare attenzione rivolta alla qualità e all'igiene, garantiti dall'applicazione dei principi fondamentali dell' HACCP durante tutto il processo di lavorativo della carne.

Gestione dei rapporti commerciali con la GDO e le macellerie di piccole dimensioni e assistenza di carattere prettamente tecnologico (HACCP, rispetto temperature, packaging, informazioni data di scadenza e termine minimo di conservazione) per il mantenimento e la salvaguardia della qualità della carne.

Corsi di formazione (L.R. 12/03) per il personale interno addetto ZaroCarni S.p.A.

- Date (da Novembre 2004- a Settembre 2005)

- Nome e indirizzo del datore di

PROGETTONATURA S.p.A., Via G. Marradi 41/45 - 59100 Prato -

lavoro

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

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da Settembre 1996 – a Ottobre 2004)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Date (da Settembre 1990 – a Giugno 1995)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

#### CAPACITÀ E COMPETENZE

##### PERSONALI

PRIMA LINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura/scrittura/orale
- #### CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

#### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

#### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

#### CAPACITÀ E COMPETENZE

#### PATENTE O PATENTI

#### AUTORIZZAZIONE

Azienda di servizi, consulenza, analisi in ambito alimentare

Consulente

responsabile di progetto della durata di 6 mesi, per l'addestramento di un panel di 25 giudici da abilitare alle sedute di Analisi Sensoriale. Organizzazione e strutturazione del corso e delle relative sedute

Università degli studi di Milano

Tesi di laurea sperimentale svolta presso il diSTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Molecolari), della durata di 14 mesi, che ha interessato tre diverse aree disciplinari: Analisi sensoriale (con il supporto della Prof.ssa Ella Pagliarini), Psicologia (con il supporto del Prof. Marcello e Giovanni Cesa-Bianchi), Marketing (con il supporto del Prof. Davide Gaeta);

Laurea magistrale (5 anni) in Scienze e Tecnologie Alimentari conseguita nell'anno accademico 2003/2004 con votazione 98/110.

*Iscritto all'albo nazionale Tecnologi Alimentari (n°328 OTA) per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare.*

Istituto Arcivescovile "De Filippi" -triennio- 1990-1993  
Istituto Alberghiero C.Porta, Milano -biennio- 1993-1995  
Diploma superiore sperimentale "Cuoco Tecnologo"

Diploma superiore di "Cuoco Tecnologo" conseguito con votazione 46/60

#### ITALIANO

##### INGLESE

BUONO

##### FRANCESE

BUONO

Appartenente al gruppo scout AGESCI Saronno per 11 anni (1983-1994);

Partecipazione ad un incontro mondiale di Scoutismo in Inghilterra (Agosto 1992)

Esperienze lavorative in ambito pubblico (MIRATA, Decathlon)

Capo scout gruppo AGESCI Saronno della branca lupetti per due anni (1995-1997);

Capo reparto nel medesimo gruppo per i successivi due anni (1997-1999)

Esperienze lavorative in generale (ZAROCARNI, CONAL, PROGETTONATURA, MIRATA, TEATRO di SARONNO)

Conoscenze informatiche:

sistema operativo DOS, Mac OS X, Windows 95/98/ME/2000/XP;

programmi di elaborazione testi e fogli di lavoro: Word ed Excel for Windows

Appassionato di chitarra acustica.

Frequenza corso musicale di avvio alla chitarra acustica della durata di 5 mesi (1994)

Appassionato di informatica, tecnologia in genere, viaggi e cinema

Attività sportive: Hockey in-line a livello agonistico, palestra, jogging, calcetto, snowboard e sci

Patente categoria B, C

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/03

Autocertificazione ai sensi della legge n°15/68, D.M. 20 ottobre 1998 n°403 e successive modifiche.

In fede

dott. Alberto Grassi  
Iscr. n° 328 Ordine Tecnologi  
Alimentari





## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CRISTINA CLARA VALLI
Indirizzo	Via Tonale, 12 – 20125 Milano
Telefono	335 6714119 – 02.6693997
E-mail	<a href="mailto:vallicristina@virgilio.it">vallicristina@virgilio.it</a>
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	20.11.1955
Professione	<b>TECNOLOGO ALIMENTARE</b> Libero professionista e Socio accomandatario di SQA sas - Società di consulenza per il settore alimentare.

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

#### RISTORAZIONE SCOLASTICA

Attività di consulenza e collaborazione presso Enti Pubblici con mansioni e responsabilità attinenti:

- La verifica e il monitoraggio della qualità igienica, organolettica e nutrizionale del pasto e della conformità del pasto e del servizio di ristorazione alle specifiche del capitolato
- La verifica della qualità igienica e merceologica delle derrate e la loro conformità ai requisiti di capitolato e al contratto in essere.
- La verifica dei processi produttivi, delle caratteristiche igieniche e di conformità al capitolato
- Verifica dell'applicazione delle procedure d'autocontrollo e di rintracciabilità
- Definizione e formulazione del menù e delle caratteristiche nutrizionali del pasto
- Formulazione e compilazione delle diete per patologie varie e gestione dei rapporti con l'utenza specifica.
- Definizione e messa a punto di procedure per la produzione e somministrazione delle diete sanitarie e verifica della loro applicazione ed efficacia
- Elaborazione del capitolato per tutte le specifiche tecniche sia in relazione al pasto e alla sua composizione, sia in relazione al servizio.

Date  
Datore di lavoro

- Elaborazione e aggiornamento del piano d'autocontrollo e manuale HACCP e formazione del personale
- Costruzione e implementazione di sistemi di qualità nei servizi ristorazione scolastica
- Informazione, formazione e coordinamento della Commissione Mensa
- Corsi di educazione alimentare per i bambini, genitori e insegnanti
- Redazione della "Carta del Servizio Ristorazione"
- Partecipazione alle Commissioni di gara per l'appalto dei servizi di ristorazione quale Commissario esperto o Presidente

Principali mansioni e responsabilità

#### **Incarichi principali:**

Date  
Datore di lavoro

Nov 18 – e attualmente  
**Comune di Lonate Pozzolo**

Incarico per il controllo qualità e conformità del Servizio ristorazione

nov 17 -marzo 18  
**Servizi Integrati srl -Coop Solidarietà e lavoro**

Confronto tra stoviglie monouso e stoviglie tradizionali, utilizzate da Milano Ristorazione sulle scuole di Milano.  
Studio e valutazioni dell'impatto ambientale, costi, funzionalità, ecc

ottobre 2013 a gennaio 2016  
**Milano Ristorazione Spa**

Incarico per la revisione e aggiornamento del Manuale d'autocontrollo nei Nidi Comunali e nelle sezioni primavera delle scuola d'infanzia del Comune di Milano per il processo della somministrazione dei pasti effettuata con personale comunale  
Audit c/o Nidi e scuole d'infanzia per verifiche della struttura e dell'applicazione delle procedure di autocontrollo  
Formazione e assistenza del personale direttivo delle strutture per l'applicazione del manuale  
Formazione del personale ausiliario e educativo sulle procedure e sulla corretta applicazione

sett.1992 - luglio 2018  
**Azienda Speciale Multiservizi Senago – Comune di Senago**  
Controllo qualità sui Servizi di Ristorazione Scolastica  
Controllo qualità Ristorazione per il nido, pasti a domicilio e CDD  
Elaborazione dei menù anche in condivisione l'ASL  
Elaborazione del capitolato.

	Elaborazione delle diete speciali Elaborazione del capitolato e relativi allegati
Date datore di lavoro	Sett 2010 – e attualmente  <b>Comune di Cernusco S.N.</b>  Verifica e controllo qualità e conformità del Servizio di Ristorazione Scolastica, ristorazione per i Nidi, CDD e pasti a domicilio., elaborazione dei menù anche in condivisione dell'ASL e con l'Azienda appaltante il servizio. Formazione della Commissione Mensa, Supervisione del servizio dietetico e implementazione di procedure per la sicurezza dell'utente con dieta sanitaria. Elaborazione del capitolato e relativi allegati
Date  datore di lavoro	2002 – luglio 2013  Ottobre 2017 e attualmente <b>Comune di Cantù (CO)</b>  Controllo qualità su Ristorazione Scolastica completamente in appalto Nidi gestiti direttamente dall'Ente, con proprio personale fino al 2013. Elaborazione manuale d'autocontrollo per i nidi. Formazione sulle procedure del manuale .Verifiche sul Centro Cottura dell'Azienda Appaltante il servizio, ecc Elaborazione dei menù. Supervisione del servizio dietetico. Elaborazione del capitolato e allegati tecnici.
Date datore di lavoro	Sett 2013 – attualmente Azienda Speciale Multiservizi Solaro  Controllo qualità sul Servizio di Ristorazione Scolastica e Nido Completamente in appalto. Elaborazione del capitolato e allegati tecnici Formazione della Commissione Mensa Supervisione del menù e servizio dietetico
Date Datore di lavoro	1998 – e attualmente <b>Comune di Cassano d'Adda</b>  Controllo qualità e conformità del Servizio di ristorazione scolastica in appalto completo e ristorazione nido gestito in economia.
Date Datore di lavoro	2009-2011 <b>Servizi Integrati srl -Roma</b>  Addestramento e Formazione sull'igiene e sulle procedure di autocontrollo del personale addetto alla somministrazione del pasto nelle scuole di Milano
Date Datore di lavoro	sett 2008- aprile 2010 <b>Comune di Pavia</b>

Controllo qualità e conformità del Servizio di ristorazione scolastica completamente in appalto e Nidi gestiti in Economia dal Comune. Aggiornamento Manuale d'autocontrollo per le cucine dei nidi e formazione del personale. Formulazione dei menù sc. e nido. Supervisione del servizio dietetico.

Date  
datore di lavoro

Anni 2001- 2007    Anni 1998-2000  
**Comune di Milano** – Servizi all'Infanzia

Principali mansioni e responsabilità

**Attività di controllo e monitoraggio gennaio'01-' dic 07)**

- Sopralluoghi nelle **scuole d'infanzia** per la rilevazione delle criticità strutturali e procedurali attinenti la fase di somministrazione del pasto.(gestita direttamente dal Comune di Milano con proprio personale) – Produzione del pasto in carico a Milano ristorazione.
- Sopralluoghi nelle **Cucine dei Nidi** per la rilevazione delle criticità strutturali e procedurali attinenti la fase di produzione del pasto e di somministrazione del pasto.(gestita direttamente dal Comune di Milano con proprio personale) – Elaborazione del menu in collaborazione con ASL Città di Milano
- .Attività di controllo e di supporto per l'applicazione del sistema d'autocontrollo nei nidi (cucine e refettori) e scuole d'infanzia (fase di somministrazione)

Aggiornamento del manuale d'autocontrollo

**Attività di Formazione del Personale ('01-'07)**

- Formazione del personale sull'autocontrollo (ex DL n°155/1997) e sulla sua applicazione e gestione del manuale d'autocontrollo (dirigenti e posizioni organizzative delle scuole materne e nidi )
- Formazione del personale ausiliario sull'igiene e sulle procedure d'autocontrollo
- Formazione di "Referenti diete speciali", educatrici di scuole materne e nidi, preposte alla gestione/ controllo delle diete speciali. Realizzazione e somministrazione di 20 moduli formativi di 3 ore ciascuno per la formazione di 300 Educatrici e 10 funzionarie.

1998-2000

- **formulazione del manuale d'autocontrollo e supporto per la sua applicazione** per le cucine dei nidi d'infanzia comunali. Attività di formazione del personale

Date  
datore di lavoro  
Settore

Sett.1992 – ottobre 2007  
Da gennaio 2014 a dicembre 2017

**Comune di Assago**

Controllo qualità e conformità del Servizio di Ristorazione Scolastica  
Supervisione delle diete per patologie, Rapporti con CM e Formazione  
Elaborazione del Capitolato e specifiche tecniche, ecc

Date  
Datore di lavoro

sett1989 – giugno1992  
**Comune di Rozzano**

Attività

Controllo qualità e conformità del Servizio Ristorazione  
 Coordinamento tecnico del personale, organizzazione del servizio, implementazione della qualità.  
 Presenza di 3-4 Cucine e di 4 Nidi con Cucina. Tutto il servizio è gestito dall'Ente direttamente con proprie risorse e personale  
 Partecipazione ai lavori di progettazione del nuovo Centro Cottura. Definizione lay out, e attrezzatura e partecipazione alla formulazione del capitolato per l'appalto lavori.

Date  
 Datore di lavoro

sett1987- giugno1990 contratto a tempo det. – settembre 2000- giugno 2001  
 consulente

Ruolo

**Comune di Corsico**

Attività

Responsabile del Servizio di ristorazione comunale.  
 Centro Cottura (produzione dei pasti per tutte le scuole) – Nidi con Cucina propria  
 Gestione diretta dell'Ente di tutto il servizio

Definizione delle caratteristiche di qualità e verifica derrate  
 Verifica dei processi produttivi e coordinamento del personale  
 Elaborazione dei menù e formulazione dei ricettari  
 Formulazione del manuale d'autocontrollo e formazione del personale  
 Elaborazione delle diete per patologie, ecc  
 Rapporti con l'ASL e con l'utenza  
 Formazione Commissione Mensa

Attività

**Comune di Rosate a/s dal 1992- al1995**

Controllo qualità e conformità del servizio ristorazione scolastica e Nido

## **RISTORAZIONE OSPEDALIERA E SETTORE ALIMENTARE**

Date

2015-17

datore di lavoro  
 attività

**Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria**

Studio sulla cottura sotto vuoto e successivo condizionamento di varie tipologie di piatti

Date

2013

datore di lavoro  
 attività

**MARFO –Amsterdam (NL)**

In collaborazione con il Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria -  
 Progettazione di piatti dietetici (special meals) per il catering aereo

Date	2010-2011
datore di lavoro	<b>Ospedali Riuniti di Ancona</b>
Attività	Consulenza per la ristrutturazione della Cucina e implementazione della qualità del servizio ristorazione Elaborazione del capitolato e degli allegati tecnici per l'appalto del servizio e dei lavori di ristrutturazione.
Date	2004-2007
datore di lavoro	<b>Tribunale di Cremona</b>
attività	Consulente Tecnico del Giudice per causa attinente il settore alimentare
Date	2000-2001
datore di lavoro	<b>Studio professionale Arch Airoldi –Milano</b>
Attività	C/o <b>Istituto dei Tumori di Milano</b> In team con altri professionisti elaborazione del progetto di ristrutturazione delle cucine degenti e personale ospedaliero dell'Istituto dei Tumori e progetto della Cucina Didattica di Cascina Rosa
Date	2000-2004
datore di lavoro	<b>Provincia di Milano – Assessorato all'Agricoltura -Ufficio Alimenti e tutela del consumatore</b>
Attività	Formulazione e realizzazione di corsi di formazione delle Commissioni Mensa; formulazione e realizzazione di corsi di formazione per il personale addetto ai servizi di ristorazione.
Date	2000-2002
datore di lavoro	<b>Azienda Ospedaliera ICP di Milano (Buzzi, Mangiagalli, CTO, Regina Elena)</b>
Attività	In collaborazione con economato e ufficio tecnico ICP: definizione e formulazione della gara d'appalto, predisposizione del capitolato, predisposizione del progetto di ristrutturazione in particolare per la Cucina della Clinica Mangiagalli.
Date	1990-2004
Datore di lavoro	<b>Politecnico del Commercio-CAPAC – Milano</b>
Attività	Docente di Igiene e merceologia alimentare (contratto a t.i.) Corsi di formazione professionale per il settore alimentare e alberghiero (corsi per cuochi, gastronomi, direttori di mensa, panettieri e pasticceri, ecc)

Date	1982-84
Datore di lavoro	<b>Laboratorio Cantonale d'Igiene di Lugano (CH)</b>
Attività	"Chimico Analista" – contratto a t.i. Analisi chimica di derrate alimentari e messa a punto di metodi analitici per la ricerca di aflatossine nei cereali e il controllo qualità degli oli di oliva

### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

1998

**Master** annuale in: "Gestione della qualità nelle aziende agroalimentari e Ristorazione" C/o DISTAM (Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche), Facoltà di Agraria dell'Università di Milano

1983

**Master** in "tecniche strumentali per l'analisi chimica e il controllo qualità" C/o Centro Comune di Ricerca di Ispra (VA)- Commissione delle Comunità Europee - 160 ore

**1980**

**Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**, conseguita a Milano, presso la Facoltà di Agraria dell'Università Statale il 14.07.'80

1974

**Diploma di "Dietista"**, conseguito a Milano, presso l'Istituto Tecnico Femm.

### **TITOLI PROFESSIONALI E INCARICHI**

- **Consulente Tecnico** del Tribunale di Milano per la Ristorazione Collettiva, iscritto al n°7877 del Registro C.T. dal 1991
- **Perito ed Esperto** per la categoria Ristorazione della C.C.I.A.A. di Milano dal 1990
- **Tecnologo Alimentare abilitato (Esame di Stato del luglio 1998)** iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria dal 11/02/2000 al n°169
- **Vice Presidente** dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia fino a aprile 2013, Consigliere dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari da maggio 2013 a luglio 2015
- **Membro della Commissione di Certificazione del CCPB** (Consorzio per il controllo dei prodotti biologici) di Bologna

- **Membro della Commissione di certificazione di prodotto di SGS Italia** (Ente per la certificazione ISO 9000, ecc)
- **Partecipazione in qualità di relatore e organizzazione di Convegni** anche per conto dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari su tematiche inerenti la ristorazione, l'alimentazione nelle collettività, nutrizione, educazione alimentare, legislazione alimentare.
- **Partecipazione in qualità di esperto a Commissioni di gara per l'appalto dei servizi ristorativi per Comuni lombardi:**  
 AGECE-Comune di Verona (Luglio- ottobre 2018), Comune di Capiago Intimiano (Agosto 2018) Comune di Corsico (novembre 2018 ) Comune di Lodi (Maggio-luglio 2017), Comune di Cuggiono (maggio-giugno 2017), Comune di Fermo, Comune di Peschiera Borromeo, Comune di Osio sotto (BG), Comune di Gessate, Comune di Crema, Comune di Fagnano Olona, Comune di Inverigo, Comune di Gallarate, Comune di Busto Arsizio, Comune di Legnano, Comune di Castelleone (CR), Comune di Lonate Pozzolo, Comune di Senago, Comune di Limbiate, Comune di Baranzate, Comune di Cantù, Comune di Assago, Comune di Segrate, ecc  
 Milano Ristorazione Spa- Commissioni per appalti/acquisto di derrate alimentari

#### **PUBBLICAZIONI RECENTI**

- **2000 "Guida alle Commissioni Mensa"** - edizioni ACU e Federconsumatori - Milano
- **2001 "Qualità, sicurezza e diritti nella ristorazione collettiva –** edizioni ACU e Federconsumatori - Milano
- **2009 "Arriva la pappa"** video sull'alimentazione dei bambini da 0 a 3 anni, edizione De Agostini
- **2010 Testata "IN EUROPA" – Gruppo DMedia:**  
 Marzo 2010 -"Il giallo dell'etichetta"  
 - "Il mangiar sano"  
 Aprile 2010 – "Allergie alimentari ed etichetta"  
 Maggio 2010 - "La filiera corta e la ristorazione Scolastica"

Autorizzo esplicitamente il Comune di Cernusco S.N. alla pubblicazione del presente documento e dei dati contenuti in esso contenuti sul suo sito internet comunale.

Milano, 26/12/18

Cristina Clara Valli

Firmato da:  
**VALLI CRISTINA CLARA**  
 Motivo: