



PROVINCIA DI VICENZA

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA C. Fisc. P. IVA 00496080243

DETERMINAZIONE N° 972 DEL 30/10/2017

U.C. UFFICIO UNICO DI COMMITTENZA

OGGETTO: S.U.A. PROVINCIA DI VICENZA PER CONTO DEL COMUNE DI MONTEVIALE (VI) – PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON SCODELLAMENTO E FORNITURA PASTI PER IL PERIODO DAL 30.11.2017 AL 30.11.2019.

CIG CPV .

NOMINA COMMISSIONE DI GARA E FISSAZIONE DATA DELLA SEDUTA PUBBLICA.

IL DIRIGENTE

Premesso che

la Provincia di Vicenza in qualità di Stazione Unica Appaltante, a seguito della determinazione dirigenziale nn. 125 del 28/09/2017 e 131 del 09/10/2017 del Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Monteviale, ha indetto procedura negoziata per l'affidamento del servizio di refezione scolastica con scodellamento e fornitura pasti per il periodo dal 30.11.2017 al 30.11.2019 e con l'aggiudicazione dell'offerta più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016;

le lettere invito inviate in data 09/10/2017 (prot. n. 69008) fissavano quale termine ultimo per la presentazione delle offerte le ore 12:00 del 25/10/2017 e per la prima seduta di gara il giorno 26/10/2017 alle ore 10:00. Con successiva comunicazione da parte della Provincia del 25/10/2017 prot. n. 73151 inviata agli operatori economici è stato comunicato lo spostamento del giorno della prima seduta pubblica a data da destinarsi;

Considerato che è necessario provvedere alla nomina di una Commissione di gara per la valutazione delle offerte che sarà così composta:

- dott. Angelo Macchia, Direttore Generale della Provincia di Vicenza in qualità di Presidente;
- dott. D'Amato Antonio, Dirigente medico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in qualità di Componente esperto;
- signor Pietro Rigobello, Coordinatore dei Servizi di cucina del Comune di Vicenza, in qualità di Componente esperto;

Le funzioni di segretario verbalizzante saranno svolte dalla dott.ssa Marina Pase, istruttore direttivo amministrativo della Provincia di Vicenza.

Fanno parte integrante del presente provvedimento - allegati A), B) e C) – i curricula dei componenti la Commissione;

Viene fissata alle ore 10:00 del giorno 6 novembre 2017 presso la sede della Provincia di Vicenza –

Contrà Gazzolle, 1 - la data di convocazione della seduta pubblica per l'apertura della documentazione amministrativa delle offerte pervenute entro il termine;

Visti gli artt. 151 comma 4 e 107 del D.Lgs. n. 267/2000;

Richiamata la Deliberazione del Consiglio Provinciale n.25 del 17/07/2017 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione 2017-2019;

Visto che con Decreto Presidenziale n. 65 del 01/08/2017 è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2017/19;

Dato atto che il presente provvedimento è sottoposto al visto di conformità alle leggi, statuto e regolamenti espresso dal Segretario Generale ai sensi del Decreto presidenziale n. 11 del 27/10/2014;

DETERMINA

1. di considerare la premessa narrativa quale parte integrante e sostanziale della presente determinazione;

2. di individuare nelle persone di seguito indicate i componenti della Commissione di gara per la valutazione delle offerte relative alla gara svolta per conto del Comune di Monteviale di cui all'oggetto:

- dott. Angelo Macchia, Direttore Generale della Provincia di Vicenza in qualità di Presidente;
- dott. D'Amato Antonio, Dirigente medico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, in qualità di Componente esperto;
- signor Pietro Rigobello, Coordinatore dei Servizi di cucina del Comune di Vicenza, in qualità di Componente esperto;

3. di stabilire che la prima seduta pubblica per l'apertura della documentazione amministrativa delle offerte pervenute è fissata il giorno lunedì 6 novembre 2017 alla ore 10.00 presso la sede della Provincia di Vicenza – Contrà Gazzolle, 1 - ;

di procedere alla pubblicazione dei curricula dei componenti la Commissione di gara così come previsto dall'art. 29, comma 1 del D.Lgs. 50/2016 quali allegati A), B) e C) e parti integranti del presente provvedimento;

4. di attestare che il presente provvedimento non comporta spese, minori entrate, nè riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio della Provincia (ai sensi art 49 del TUEL come modificato dal DL 174/12);

5. di dare atto che al presente provvedimento sarà data esecuzione ad avvenuta pubblicazione all'albo pretorio on line.

Vicenza, 30/10/2017

**Sottoscritta dal Dirigente
(MACCHIA ANGELO)
con firma digitale**

Responsabile del Procedimento: dott. Angelo Macchia



PROVINCIA DI VICENZA

Contrà Gazzolle n. 1 – 36100 VICENZA C. Fisc. P. IVA 00496080243

DETERMINAZIONE N° 972 DEL 30/10/2017

U.C. UFFICIO UNICO DI COMMITTENZA
Proposta N° 1162 / 2017

OGGETTO: S.U.A. PROVINCIA DI VICENZA PER CONTO DEL COMUNE DI MONTEVIALE (VI) – PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON SCODELLAMENTO E FORNITURA PASTI PER IL PERIODO DAL 30.11.2017 AL 30.11.2019. CIG [71710097D3] CPV [5512000-2].

NOMINA COMMISSIONE DI GARA E FISSAZIONE DATA DELLA SEDUTA PUBBLICA.

VISTO DI CONFORMITA' ALLE LEGGI, STATUTO E REGOLAMENTI

(ai sensi del Decreto del Presidente della Provincia n. 11 del 27 ottobre 2014)

(X) Favorevole () Contrario

.....

Vicenza, 30/10/2017

**Sottoscritto dal Segretario Generale
(MACCHIA ANGELO)
con firma digitale**

Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i) / Nome(i) **d'Amato Antonio**
Indirizzo(i) via monte Asolone 8, 30031 Dolo (Italia)
Telefono(i) 0444752238
Fax 0444752329
E-mail antonio.damato@aulss8.veneto.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 26 agosto 1959
Sesso M

Occupazione desiderata / Settore professionale

Medico

Esperienza professionale

Date	Da febbraio a luglio 2013
Lavoro o posizione ricoperti	Professore a Contratto
Principali attività e responsabilità	Docente Igiene Generale e Applicata V , Corso di Laurea Ostetricia – sede Vicenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Università degli studi di Padova, 35100 Padova
Date	da 05/1991 – ad oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Dirigente medico I livello
Principali attività e responsabilità	dirigente medico del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.SS. 6 36100 Vicenza, attuale ULSS 8 Berica
Date	20/03/1991 - 04/05/1991
Lavoro o posizione ricoperti	Medico
Principali attività e responsabilità	medicina dei servizi presso il Distretto Sanitario di Asolo (TV) dell'USL 13, attuale ULSS 2 Marca Trevigiana
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.SS. 2 Treviso
Date	29/10/1990 - 28/02/1991
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente medico
Principali attività e responsabilità	medico di medicina pubblica presso il Settore Igiene Pubblica dell'U.S.L. 32 di Chioggia, attuale ULSS 3 Serenissima
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.SS. 3 Venezia
Date	01/07/1990 - 31/10/1990
Lavoro o posizione ricoperti	Medico
Principali attività e responsabilità	guardia medica, attuale medicina di continuità assistenziale USI 35 Asiago, attuale U.L.S.S. 7 Pedemontana
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.S.S. 7 Bassano d. G.

Date	03/07/1989 - 30/06/1990
Lavoro o posizione ricoperti	Assistente medico
Principali attività e responsabilità	medico di medicina pubblica del Settore Igiene Pubblica dell'USL 5 di Bassano d.G., attuale ULSS 7 Pedemontana
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.SS. 7 Bassano d.G.

Date	01/11/1988 - 30/06/1989
Lavoro o posizione ricoperti	Medico
Principali attività e responsabilità	medico addetto alla medicina scolastica presso i distretti sanitari dell'USL 14 Portogruarese, attuale ULSS 4 Veneto Orientale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.SS. 4 Veneto Orientale 30026 Portogruaro

Date	01/06/1988 - 30/06/1989
Lavoro o posizione ricoperti	Medico
Principali attività e responsabilità	guardia medica, attuale medicina di continuità assistenziale, presso l'USL 35 Asiago, attuale ULSS 7 Pedemontana
Nome e indirizzo del datore di lavoro	U.L.SS. 7 Bassano d. G.

Date	03/1986 - 07/1987
Lavoro o posizione ricoperti	ufficiale di complemento nell'esercito italiano
Principali attività e responsabilità	frequenza corso Allievi Ufficiali di Complemento e successivo servizio presso Battaglione Lagunari "Serenissima" come Sottotenente di Complemento
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Esercito Italiano 35100 Venezia (Italia)

Istruzione e formazione

Date	2003 - 2004
Titolo della qualifica rilasciata	corso di perfezionamento in Dietetica e Dietoterapia
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	approfondimento di conoscenze e tecniche per l'approccio al paziente con alterazioni del comportamento alimentare
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli studi di Padova (corso di perfezionamento post laurea) 35100 Padova

Date	18/12/2002
Titolo della qualifica rilasciata	diploma di specializzazione
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	Specializzazione in Scienza dell'Alimentazione ad indirizzo Nutrizione Applicata
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Padova (Scuola di Specializzazione) 35100 Padova

Date	2001
Titolo della qualifica rilasciata	partecipazione a corso di formazione in Igiene della Nutrizione
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	approfondimento degli aspetti di sicurezza nutrizionale degli alimenti
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Università degli Studi di Padova (formazione post laurea) 35100 Padova

Date	03/12/1994
Titolo della qualifica rilasciata	diploma di specializzazione
Principali tematiche/competenza professionali acquisite	Specializzazione in Igiene e medicina preventiva ad indirizzo Igiene Pubblica

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Trieste (Scuola di Specializzazione)
34100 Trieste

Date 12/1985

Titolo della qualifica rilasciata abilitazione professionale alla professione di medico chirurgo

Principali tematiche/competenza professionali acquisite titolo abilitante alla professione di medico-chirurgo

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Padova (Università)
35100 Padova

Date 22/07/1985

Titolo della qualifica rilasciata laurea in medicina e chirurgia

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione Università degli Studi di Padova (Università)
35100 Padova

Capacità e competenze personali

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A1	Utente base	A2	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Spirito di gruppo,
buone capacità di lavorare in equipe,
buona capacità di comunicazione ottenuta grazie all'esperienza pluriennale di contatto con gli utenti della pubblica amministrazione e vari corsi di aggiornamento in tema di comunicazione

Capacità e competenze organizzative

senso dell'organizzazione del lavoro di gruppo e buona esperienza nella gestione dei gruppi di lavoro;

Capacità e competenze tecniche

buona padronanza delle problematiche legate all'igiene degli alimenti ed alla nutrizione umana dovuta alla formazione universitaria ricevuta ed all'esperienza pluriennale in tale settore

Capacità e competenze informatiche

buona conoscenza di Microsoft Office e conoscenze base di applicazioni grafiche

Patente

B

Ulteriori informazioni

Partecipazione a numerosi corsi di aggiornamento in materie attinenti la sicurezza alimentare (inclusi i prodotti fitosanitari) e nutrizionale

Partecipazione a gruppi di lavoro regionali in tema di prodotti fitosanitari.

Da oltre 10 anni organizza e svolge attività di docenza nei corsi di formazione in materia di prodotti fitosanitari rivolti a rivenditori di prodotti fitosanitari per il rilascio del certificato di abilitazione alla vendita. Inoltre ha esperienza pluriennale di collaborazione e docenza con associazioni professionali per la formazione di utilizzatori di prodotti fitosanitari.

Attività di docenza in corsi di formazione in materia di sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale rivolti a personale della scuola, associazioni di categoria e popolazione in generale.

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196.

Il sottoscritto d'Amato Antonio consapevole della responsabilità penale prevista dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, DICHIARA che le informazioni riportate nel curriculum vitae corrispondono a verità.

Vicenza, lì 26 ottobre 2017

Firma d'Amato Antonio

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Antonio d'Amato', written in a cursive style.

CURRICULUM VITAE SEGRETARIO GENERALE

Informazioni Personali

Nome: Angelo

Cognome: Macchia

Data di nascita : 22.02.1956

Qualifica: Segretario Generale

Amministrazione Provinciale di Vicenza

Incarico attuale: Direttore Generale
dal 01/07/2008

Unità organizzativa: Segreteria Generale

Numero telefonico dell'Ufficio: 0444/908112

e-mail istituzionale: macchia.angelo@provincia.vicenza.it

Sito web:www.provincia.vicenza.it

Titoli di studio

- Diploma di Laurea in Giurisprudenza conseguita in data 11/03/1980 presso l'Università di Napoli con la votazione di punti 110/110 (centodieci su centodieci);
- Diploma del Corso di studi per aspiranti Segretari comunali, istituito per l'anno accademico 1981/1982 con D.M. 11/06/1981, effettuato in Nuoro a cura dell'Amministrazione Provinciale di Nuoro.
- Corso di specializzazione a cura della Scuola Superiore della Pubblica Amministrazione Locale (periodo Giugno 2002 / Dicembre 2003).

Esperienze professionali:

- Titolare della segreteria comunale di Chiuppano dal 15/11/1982 al 01/10/1990;
- Titolare della segreteria comunale di Sarego dal 01/10/1990 al 08/06/1992;
- Titolare della segreteria comunale di Santorso dal 08/06/1992 al 22/06/1999;
- Titolare della segreteria generale del Comune di Asiago dal 23/06/1999 al 14/05/2000;
- Titolare della segreteria generale del Comune di Malo dal 15/05/2000 al 19/10/2003;
- Titolare della segreteria generale del Comune di Thiene dal 20/10/2003 al 31/08/2006;
- Titolare della segreteria generale del Comune di Vicenza dal 01/09/2006 al 30/06/2008 con incarico di Direttore Generale;
- Titolare della segreteria generale della Provincia di Vicenza dal 01.07.2008 con incarico di Direttore Generale.

Servizi a scavalco presso i Comuni di :

- | | | |
|--------------------------------|----------------|---------------|
| • - Fara e Salcedo (consorzio) | dal 15/06/1983 | al 25/01/1985 |
| • - Monticello Conte Otto | dal 26/08/1987 | al 22/05/1988 |
| • - Sandrigo | dal 19/04/1988 | al 28/04/1988 |
| • - Sarcedo | dal 27/06/1988 | al 11/07/1988 |
| • - Torrebelvicino | dal 04/09/1989 | al 20/06/1990 |
| • - Velo D'Astico | dal 01/02/1989 | al 18/07/1990 |
| • - Chiuppano | dal 01/10/1990 | al 19/08/1991 |
| • - Gambellara | dal 23/09/1991 | al 25/09/1993 |
| • - Carrè | dal 13/03/1994 | al 16/04/1995 |
| • - Villaverla | dal 15/05/1995 | al 26/08/1996 |
| • - Chiuppano | dal 15/09/1997 | al 24/12/1997 |

Servizi a scavalco per brevi periodi presso i Comuni di Caltrano, Zugliano, Montecchio Precalcino, Roana, Piovene, Posina, Lusiana, Nove, Calvene, Cogollo, Tonezza, Valdagno.

Per tutto il percorso lavorativo sopra descritto il giudizio conseguito, in ordine alle note di qualifica, è stato sempre di "ottimo".

Incarichi speciali

- Direttore dell'Istituzione Comunale "Villa Miari" di Santorso e del Centro Medico di riabilitazione Neuroricognitiva di Santorso (di competenza A.S.L) , dal 1/1/1997 al 31/08/2006;
- Segretario del Consorzio acquedotto Marola Ca' Vecchia (Carre' Chiuppano) dal 15/11/1982 al 30/09/1990;
- Segretario del Consorzio acquedotto con sede in Monticello Conte Otto dal 26/08/1987 al 22/05/1988;
- Direttore del Consorzio acqua e servizi dell'Altopiano di Asiago dal 23/06/1999 al 14.05.2000;
- A tutt'oggi Responsabile e Coordinatore del Centro Servizi Alto Vicentino, costituito da 29 Comuni tra cui Thiene, Schio, Valdagno e Marostica, per lo sviluppo ed innovazione tecnologica della Pubblica Amministrazione.
- Direttore generale del Comune di Thiene dalla data di incarico di segretario generale alla scadenza dello stesso .
- Direttore generale del Comune di VICENZA.
- Direttore generale della Provincia di VICENZA.
- Direttore dell'ufficio gabinetto e dell'ufficio Informazione/Comunicazione e Relazioni con il Pubblico nell'ambito dello Staff del Sindaco di Vicenza .
- Componente del Nucleo di Valutazione del Comune di Vicenza
- Presidente attuale del Nucleo di Valutazione della Provincia di Vicenza.
- Componente della parte pubblica in delegazione trattante del Comune di Vicenza per la contrattazione decentrata dei dipendenti e della dirigenza.
- Conferimento incarico di alta specializzazione, di consulenza e collaborazione , conferito da Presidente della Provincia di Vicenza in data 24.08.2007, per la riorganizzazione degli uffici della Provincia .
- Direttore attuale dell'Istituzione Pubblica " Centro Studi Amministrativi Vicenza "
- Nell'attuale organizzazione dell'Ente Provincia di Vicenza oltre l'incarico di Direttore Generale ricopre anche quello di Dirigente dei settori Bilancio , Cave , Ambiente , Caccia e Pesca , Provveditorato .
- Componente del CdA di Magazzini Generali s.p.a. - società partecipata dall'Amm.ne Prov.le di Vicenza , ancora adesso.
- Cancelliere di Conciliazione :
 1. Torrebelvicino dal 04/09/1989 al 20/06/1990;
 2. Chiuppano dal 15/11/1982 al 30/09/1990;
 3. Monticello Conte Otto dal 26/08/1987 al 2/05/1988;
 4. Gambellara dal 23.09.1991 al 25/09/1993;
- Revisore dei Conti presso il Comitato Direttivo del Comprensorio Alpino n.5 (cessato).
- Revisore dei Conti , supplente, presso la Fondazione di comunità vicentina per la qualità della vita – o.n.l.u.s. , incarico che svolge tuttora.
- Redazione della Statuto Comunale di Santorso e dell'Istituzione Comunale " Villa Miari", contestualmente alla sua attivazione.

Capacità Linguistiche e capacità nell'uso delle tecnologie

Capacità linguistiche

Lingua: Inglese

Livello Parlato: scolastico

Livello scritto: scolastico

Capacità nell'uso delle tecnologie

Utilizzo dei comuni sistemi informatici con programmi di videoscrittura - posta elettronica - navigazione web - Utilizzo firma digitale

Pubblicazioni

- “Brevissime note interpretative della L. n. 241/1990 “ in “ Riferimenti N.1 “ (anno 1990)- rivista professionale bimestrale.
- “ Il Difensore Civico” in “ Riferimenti N.3” (anno 1991) – rivista professionale bimestrale.
- “ L’Assistenza pubblica e la Beneficenza ecclesiastica fra riforma e polemiche “ – C.N.R. – Roma – Tip. C. Pipola e C. – Napoli – Luglio 1981;
- “ La Delegazione Amministrativa “ - “ Nuova Rassegna N.4 “ anno 1992- Noccioli Editore Firenze;
- “Non è incompatibile la carica di consigliere comunale con quella di amministratore di IPAB “ – “ Nuova Rassegna N.23/24” anno 1992 – Noccioli Editore Fi
- Rubrica settimanale di informazione amministrativa a cura dell’Amm.ne Com.le di Thiene.

Ha partecipato in qualità di Relatore in alcuni convegni di studi, organizzati dalla categoria dei Segretari Comunali e da altre Associazioni.

(ALL. B)

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e nome	RIGOBELLO PIETRO
Numero civico, strada o piazza, codice postale, città, paese	Via Via Busa della Contessa, 13 – 36100 VICENZA (VI)
Telefono / cellulare	Cell. 338 5618474 Uff. 0444 924752
Fax	Uff. 0444 927451
E-mail	prigobello@comune.vicenza.it

Nazionalità	Italiana
-------------	-----------------

Data e luogo di nascita	10.06.1969 - VICENZA
-------------------------	-----------------------------

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	DAL 01.03.2010 A TUTT'OGGI
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Comune di Vicenza - C.so Palladio n. 98 – 36100 VICENZA
• Tipo di azienda o settore	Pubblica Amministrazione
• Tipo di impiego	• COORDINATORE AI SERVIZI DI CUCINA (Servizio Refezione Scolastica) cat. Giuridica C
• Principali mansioni e responsabilità	Gestione diretta del Servizio di Refezione Scolastica (piani di approvvigionamento, rintracciabilità alimentare etc), coordinamento del personale (circa 40 operatori), stesura capitolati speciali e istruttoria gare d'appalto con nomina a RUP (Responsabile Unico del Procedimento art. 10 D.lgs 163/2006) e commissario di gara, predisposizione (HACCP team) e gestione piani di autocontrollo HACCP per la sicurezza alimentare (REG. CE 852/2004), preposto in materia di sicurezza e prevenzione D.lgs 81/2008, referente operativo pubblicazioni D.lgs 33/2013, tutor aziendale per gli stagisti iscritti al corso di laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli alimenti, attività di formazione del personale che manipola alimenti e inserimento nell'albo dei docenti interni (det. Dir. Pgn 1463 del 09/01/2014 e lettera PGN 12808 del 05/02/2015)

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

DAL 01.10.2001 AL 28.02.2010

Comune di Vicenza - C.so Palladio n. 98 – 36100 VICENZA

Pubblica Amministrazione

Cuoco specializzato – cat B3.

• Principali mansioni e responsabilità	Preparazione pasti per bambini e docenti, gestione magazzino, HACCP TEAM dal 18.01.2001
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL 01.04.1992 AL 30.09.2001 Comune di Vicenza - C.so Palladio n. 98 – 36100 VICENZA Pubblica Amministrazione Esecutore cuoco – IV q.f. Preparazione pasti per bambini e docenti
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL 01.10.1990 AL 31.03.1992 ISTITUTO SALVI- Corso Padova, 59 – 36100 VICENZA Pubblica Amministrazione Esecutore cuoco– IV q.f. dpr 333/90 Preparazione pasti degli ospiti
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL 14.03.1989 AL 30.03.1990 Boscolo Osvaldo – Vi del Lavoro n. 5 Monticello Conte otto (VI) Il Ceppo Gastronomia cuoco cuoco
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL 01.07.1988 AL 30.09.1988 Prà verde sporting club sas sporting club cuoco cuoco
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL 04.06.1986 AL 18.09.1986 Cossutta Mirco – Via Arco del Grecale, 18/A Lignano Sabbiadoro Settore turistico - Hotel Bella Venezia Mare Commis cucina Commis cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Anno scolastico 1987/1988 Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Recoaro Terme
--	---

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date

- 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

- 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

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Tecnologia alberghiera, organizzazione e tecnica amministrativa alberghiera, scienza dell'alimentazione, lingua inglese, lingua francese, italiano e storia, diritto, economia politica, geografia del turismo, psicologia del turismo

Diploma di maturità di "Tecnico delle Attività Alberghiere"

Diploma di maturità quinquennale

Anno scolastico 1985/1986

Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Recoaro Terme

Tecnica professionale, amministrazione alberghiera, merceologia degli alimenti, inglese, francese, esercitazioni pratiche di cucina, cultura generale

Diploma di qualifica triennale di addetto ai servizi alberghieri di cucina

Diploma di scuola secondaria

Dal 28.04.2004 al 07.6.2005

AICA (Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo Automatico)

Elaborazione testi word processing, foglio elettronico spreadsheets, database, presentazione, reti informatiche - internet

ECDL European Computer Driving Licence

ECDL

Anno 2010

Regione del Veneto Direzione Regionale Formazione

Fondazione Giacomo Rumor Centro Produttività Veneto

Legislazione igienico sanitaria (REG. CE 178/2002, REG. CE 852/2004, REG. CE 853/2004, REG. CE 854/2004, REG. CE 882/2004), merceologia degli alimenti

Certificato per l'attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari

Certificato n. 009104 per l'attività di somministrazione e vendita di prodotti alimentari

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

- Capacità di lettura

discreto

- Capacità di scrittura

discreto

- Capacità di espressione orale

discreto

ALTRE LINGUE

FRANCESE

- Capacità di lettura

discreto

- Capacità di scrittura

discreto

• Capacità di espressione orale	discreto
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI <i>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.</i>	GESTIONE DEI RAPPORTI CON I SUPERIORI E COLLABORATORI, COORDINAMENTO CON I RESPONSABILI DI ALTRI SERVIZI AL L'INTERNO DEL SETTORE DI APPARTENENZA. GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA, CON LE FAMIGLIE, CON I FORNITORI ECC.. COORDINAZIONE GRUPPI DI LAVORO PERSEGUENDO GLI BIETTIVI DI GESTIONE ASSEGNATI. [Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>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.</i>	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, DIREZIONE E COORDINAMENTO TECNICO E AMMINISTRATIVO PER UN TOTALE DI CIRCA 40 COLLABORATORI [Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	SPECIFICHE COMPETENZE ACQUISITE TRAMITE CORSI DI AGGIORNAMENTO, STUDIO, ASPIERENZA LAVORATIVA NEI SEGUENTI PROGRAMMI APPLICATIVI E PORTALI: ELABORAZIONE TESTI WORD PROCESSING, FOGLIO ELETTRONICO SPREADSHEETS, DATABASE, PRESENTAZIONE, RETI INFORMATICHE – INTERNET. SPECIFICI APPLICATIVI/PORTALI: CITY-CARD (GESTIONE PRESENZA UTENZA NELLE SCUOLE), MAGAZZINO AMICO (GESTIONE CARICO/SCARICO, TRACCIABILITÀ ALIMENTARE REG. CE 178/2002 ETC PORTALE AVCP PORTALE MEPA ACQUISTINRETEPA [Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE <i>Competenze non precedentemente indicate.</i>	COMPETENZE CONNESSE ALLA PREPARAZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE CORRELATA ALLA GESTIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE [Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ho partecipato ai seguenti corsi di formazione/aggiornamento seminari e convegni di formazione e/o aggiornamento:

- Partecipazione al convegno **"IL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E IL NUOVO CODICE DEI CONTRATTI"** tenuto presso il Palazzo della Regione (VE) il 17/05/2016 dalle ore 9.00 alle ore 13.30.
- Sono stato Correlatore per la tesi di laurea (discussa il 23/02/2016): "Revisione del piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP di un centro produzione pasti" corso di laurea in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti Dipartimento di Biomedicina Comparata e Alimentazione (laureando Riccardo Ceron).
- **Attestato partecipazione al seminario "LA SANIFICAZIONE E DISINFEZIONE IN AMBITO INDUSTRIALE E PROFESSIONALE DEL COMPARTO ALIMENTARE: ASPETTI TECNICI E NORMATIVI"** tenuto dall'Università degli Studi di Padova presso il Complesso Universitario di Viale Margherita 87 Vicenza Venerdì 15 maggio 2015 dalle 09.00 alle 13.00.
- Partecipazione in veste di relatore alla tavola rotonda **"SI-AMO SIA" UNIVERSITA' E MONDO DEL LAVORO ESPERIENZE E PROSPETTIVE A CONFRONTO"** tenuto dall'Università degli Studi di Padova presso il Complesso Universitario di Viale Margherita 87 Vicenza Sabato 7 marzo 2015 dalle 8.30 alle 13.10.
- "La compagnia del senza glutine - norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" tenuto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 6 Vicenza nella giornata del 28/01/2015
- Corso specialistico di formazione sul **"programma Magazzino Amico"** di ore 14 tenutosi da dicembre 2013 a febbraio 2014 tenuto dalla Ica systems srl di Verona
- **"Formazione dei Preposti in Materia di Sicurezza e Salute sul Lavoro"** in base all'art. 37 D.lgs 81/08 e accordo stato-regioni del 21.12.2011 con verifica delle competenze acquisite tenuto dallo "Studio Centro Sicurezza e Ambiente" il 21 e 28 ottobre 2013 durata ore 8
- **"Formazione generale dei lavoratori in materia di sicurezza e salute sul lavoro"** in base all'art. 37 D.lgs 81/08 e accordo stato-regioni del 21.12.2011 tenuto dallo "Studio Centro Sicurezza e Ambiente" il 21 maggio 2013 durata ore 4
- Corso per **"addetti al primo soccorso"** della durata di 12 ore, nei giorni 22, 29 maggio e 5 giugno 2012 in conformità con quanto disposto dal D.M. 338/03 11 ottobre 2011 tenuto dallo "Studio Centro Sicurezza e Ambiente"
- Corso **"la gestione operativa del contratto di forniture e servizi a seguito delle novità del Regolamento di attuazione del Codice Appalti"** tenuto dall'Avv. Alberto Ponti nei giorni 11 e 12 gennaio 2011 della durata di 14 ore
- **"Gestione Diete Speciali in campo sanitario e Sicurezza alimentare"** tenuto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 6 Vicenza nelle giornate 21 e 22 giugno 2011 per un totale di ore 6
- **"Modulo formativo sulla filiera senza glutine"** tenuto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 6 Vicenza il 21.06.2011
- Corso **"utilizzo della piattaforma LinkAquisti"** tenuto da ITP itradeplace Gruppo a2a nell'anno 2009
- **"Cucinare bene per mangiare sano"** tenuto dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ULSS 6 Vicenza nelle giornate del 29 febbraio, 7 e 28 marzo e 9 maggio 2008 per un totale di ore 12
- Corso **"tecniche di cucina"** tenuto da Zanussi Professional il 09.05.2008
- **"Rischio Alimentare"** tenuto dall'Università di Padova - sede di Vicenza - dal 23.03.2007 al 13.04.2007 per n. 9 ore
- **"corso di preparazione ai concorsi"** tenuto presso la CISL FP per un totale di ore 16 nei giorni 18,20,23,27 aprile e 15 maggio 2007 con il seguente programma: **Diritto Costituzionale, Diritto Amministrativo, Elementi di Contabilità Pubblica, Diritti e doveri dei lavoratori pubblici, Ordinamento degli Enti Locali**

• **Informatica livello avanzato: sistema operativo Windows XP e Office"** nel periodo febbraio-maggio 2005 per n. 27 ore presso il Centro Territoriale Permanente per l'istruzione e la formazione in età adulta (EDA) di Vicenza - Istituto Comprensivo n. 9

	• <i>“Alimentazione è...sistema agroalimentare Veneto – Settore Orticolo”</i> dal 20 al 31 gennaio 2004 per n. 16.30 organizzato dall'Azienda Regionale Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare “Veneto Agricoltura” • <i>“La settimana del Prodotto Tipico”</i> nel periodo gennaio 2003 per n. 21.30 ore organizzato dall'Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare “Veneto Agricoltura” • <i>“Le opportunità della qualità”</i> nel periodo ottobre-dicembre 2001 per n. 21 ore organizzato dall'Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare “Veneto Agricoltura” • <i>“Settimana dell'alimentazione”</i> nel periodo ottobre-novembre 2000 per n. 27 ore organizzato dall'Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare “Veneto Agricoltura” • <i>“Igiene e sicurezza degli alimenti e autocontrollo della produzione (D.Lgs 155/97)”</i> i giorni 29 maggio e 5 giugno 1999 per n. 8 ore organizzato dal Comune di Vicenza • <i>20.11.1999 Convegno provinciale “Cultura che nutre:saperi e sapori attorno al piatto”</i> organizzato da Regione Veneto Assessorato alle politiche del Settore Primario e Veneto Agricoltura
--	--

	• “Igiene e sicurezza degli alimenti e autocontrollo della produzione (D.Lgs 155/97)” il 16, 18 e 23 aprile e 5, 7, 9, 14, 19, 21 e 26 maggio 1998 per n. 24 ore organizzato dal Comune di Vicenza • “Igiene degli alimenti, igiene della nutrizione e prevenzione degli infortuni nella ristorazione collettiva” il 08, 10, 15, 17, 22, 24, 29 aprile e il 6, 8, 15, 20 e 22 maggio 1997 per n. 14 ore organizzato dal Comune di Vicenza • “Problematiche in materia di allergie e intolleranze alimentari e Pasticceria base applicata all’infanzia” il 20 gennaio, 3 e 17 febbraio e 2 marzo 1996 per n. 12 ore organizzato dal Comune di Vicenza in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di stato di Recoaro Terme • “Igiene degli alimenti, dietologia e regimi alimentari, tecniche di cottura e svolgimento di menù didattici” il 14 e 28 gennaio, 11 e 25 febbraio 1995 per n. 24 ore organizzato dal Comune di Vicenza in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di stato di Recoaro Terme (VI) • Corso di formazione “l’olio d’oliva dei Colli Berici” a cura della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Vicenza • Corso “OFFICE AUTOMATION” dal 19.11.1991 al 16.04.1992 presso FICIAP (Federazione Italiana Centri di Istruzione e Addestramento Professionale) per un totale di ore 100, approvato dalla Giunta Regionale del Veneto con delibera n. 2614 del 30.04.1992 • Corso “Contrattualisti Pubblico Impiego” presso il Centro Studi Cisl di Firenze da ottobre 2005 a febbraio 2006: 1° modulo dal 17 al 21 ottobre 2005 - 2° modulo dal 07 al 11 novembre 2005 - 3° modulo dal 28 novembre al 02 dicembre 2005 - 4° modulo dal 09 al 13 gennaio 2006 - Ho tenuto, come docente interno, in base al Regolamento CE 852/2004 e L. Regionale n. 3/2013, alla determinazione Dirigenziale Pgn 1463 del 09/01/2014 e all’inserimento nell’albo dei docenti interni lettera PGN 12808 del 05/02/2015) i seguenti corsi di aggiornamento/formazione: - Corso “Norme di comportamento per una manipolazione sicura degli alimenti” per LSU tenuto in data 03/10/2013 e 16/10/2013. - Corso “addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari” tenuto il 18/01/2014 presso il Polo giovani B55. - Corso “addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari” tenuto nei giorni 10 e 11/12/2014 presso il Polo giovani B55. - Corso di formazione per il personale di cucina sui seguenti argomenti: “legislazione alimentare, corretta prassi igienica, HACCP” tenuto in data 28/01/2015 presso il Polo giovani B55. - Corso “addetto alla manipolazione delle sostanze alimentari” tenuto nei giorni 30/11/2015, 2/12/2015 e 9/12/2015 presso il Polo giovani B55. - Ho svolto funzioni di “TUTOR AZIENDALE” (vedi dichiarazione dirigenziale pgn 5221/2014) per i seguenti stagisti iscritti al corso di laurea in Sicurezza Igienico Sanitaria degli alimenti della Facoltà Medicina Veterinaria dell’Università degli studi di Padova: 1 - Studente matricola n. 553766 dal 11/11/2011 al 13/01/2012 totale ore 285 2 - Studente matricola n. 612673 dal 05/03/2012 al 20/06/2014 totale ore 425 3 - Studente matricola n. 590515 dal 03/09/2012 al 18/01/2013 totale ore 625 4 - Studente matricola n. 1007338 dal 12/03/2013 al 24/06/2013 totale ore 425 5 - Studente matricola n. 1009849 dal 12/09/2013 al 20/12/2013 totale ore 425 6 - Studente matricola n. 1027589 dal 06/03/2014 al 04/06/2014 totale ore 350 7 - Studente matricola n. 1030754 dal 27/10/2014 al 05/03/2015 totale ore 425 8 - Studente matricola n. 1025746 dal 09/03/2015 al 26/06/2015 totale ore 425 9 - Studente matricola n. 1065659 dal 01/03/2016 al 15/06/2016 totale ore 425
--	--

	- Ho elaborato assieme ad altri esperti dell'ULSS 6 "Vicenza" i piani di autocontrollo, i manuali di corretta prassi igienica e le tabelle di monitoraggio per la preparazione e la somministrazione dei pasti nelle mense scolastiche del Comune di Vicenza versione n. 4 del 14 luglio 2011. - Ho elaborato assieme ad altri esperti dell'ULSS 6 "Vicenza" le tabelle dietetiche per gli alunni delle scuole dell'infanzia e degli asili nido del Comune di Vicenza in vigore dall'anno scolastico 2010/2011 fino ad aprile 2016. - Ho elaborato assieme ad altri esperti dell'ULSS 6 "Vicenza" le tabelle dietetiche per gli alunni delle scuole dell'infanzia e degli asili nido del Comune di Vicenza in vigore da maggio 2016. - Sono stato nominato componente delle seguenti commissioni di concorso/selezione: 1 selezione progetto Isu "a servizio della mensa degli alunni" pgn 71135 del 27/09/2013. 2 selezioni pubbliche per prove pratica e orale addetti ai servizi scolastici a tempo determinato per l'anno scolastico 2012/2013 pgn 48421 del 04/07/2012. 3 selezioni pubbliche per prove pratica e orale addetti ai servizi scolastici a tempo determinato per l'anno scolastico 2014/2015 pgn 58791 del 24/07/2014. 4 selezione pubblica per prova pratica ed orale per la formazione di una graduatoria di esecutore cuoco a tempo determinato (cat B1) valevole per gli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018. Determina nomina commissione proposta 1091 n. det. _____ 5- selezioni pubbliche per prove pratica e orale addetti ai servizi scolastici a tempo determinato per l'anno scolastico 2015/2016 pgn del. 6- selezioni pubbliche per prove pratica e orale addetti ai servizi scolastici a tempo determinato per l'anno scolastico 2016/2017 pgn 12061 del 10/06/2016 <u>Sono in possesso delle seguenti idoneità, requisiti tecnici, nomine:</u> • IDONEITÀ AL COMMERCIO per le tabelle e/o categorie merceologiche I – VI – VII – XIV a seguito del superamento del relativo esame (L. 11.06.1971 n. 426) sostenuto presso la Camera di Commercio Industria e Artigianato Agricoltura di Vicenza il 13.03.1991 • Attestato dei requisiti tecnici per l'espletamento dell'incarico di Addetto Antincendio ai sensi dell'art.12 del D.lgs n. 626/1994 a seguito del corso con esame (verbale n.06 del 22.12.1998) presso il Comando Provinciale Vigili del Fuoco Vicenza rilasciato il 10.02.1999 • Nomina a componente dell'HACCP TEAM per l'applicazione di quanto previsto dalla normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari con provvedimento n. 1532 del 18.01.2001 • nomina a RUP (<i>Responsabile Unico del Procedimento art. 10 D.lgs 163/2006</i>) • inserimento all'albo dei docenti interni del Comune di Vicenza con nota PGN 12808 del 05/02/2015 (in materia di igiene e sicurezza degli alimenti rivolte al personale che manipola alimenti) <u>Obblighi di leva:</u> • Ho prestato servizio militare presso il Battaglione Logistico Cadore e sono stato congedato con il grado di Caporale Maggiore il 19.09.1990 <u>Stato civile:</u> - Sono coniugato e ho tre figli
--	---

ALLEGATI	[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]
-----------------	--

Vicenza, 24/01/2014