



# PROVINCIA DI VICENZA

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

## DETERMINAZIONE N° 1093 DEL 18/07/2019

Servizio **SEGRETERIA DIREZIONE GENERALE**

**OGGETTO: S.U.A. PROVINCIA DI VICENZA PER CONTO DELL'ESU DI PADOVA. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLE SEDI DI PADOVA E DI VICENZA PER IL PERIODO DI QUATTRO ANNI. SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE.**

### IL DIRIGENTE

Premesso che la Provincia di Vicenza, in qualità di Stazione Unica Appaltante, per conto dell'ESU di Padova in esecuzione del Decreto del Direttore n. 139 del 23/05/2019, ha indetto procedura aperta telematica ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. b) del D.Lgs. n. 50/2016 per l'affidamento del servizio di ristorazione nelle sedi di Padova e di Vicenza per il periodo di anni quattro, per un importo complessivo di gara di € 10.442.866,00, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza;

Che il bando di gara prot. n. 28965 del 24/05/2019 prevedeva quale termine ultimo per la presentazione delle offerte telematiche le ore 12:00 del 02/07/2019 e l'aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016;

Considerato che, come indicato nel disciplinare di gara, le operazioni relative alla fase del controllo della documentazione amministrativa sono svolte dal RUP della Stazione Unica Appaltante o da un suo delegato e che è necessario provvedere alla nomina di una Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016;

Richiamata la determinazione n. 1025 dell'11/07/2019 di nomina della commissione giudicatrice nelle persone di:

- **dott.ssa Caterina Bazzan**, dirigente della Provincia di Vicenza, in qualità di presidente di gara;
- **dott. Marco Bonato**, dirigente dell'ESU di Padova, in qualità di componente esperto;
- **dott. Stefano Pedron**, dipendente dell'ESU di Padova, in qualità di componente esperto

Preso atto che l'ESU di Padova con nota nostro prot. n. 39262 del 17/07/2019 ha comunicato che si rende necessario, per sopravvenuta indisponibilità, sostituire il componente esperto dott. Marco Bonato con la dott.ssa Marta Pacchioni, la cui esperienza è desumibile dal curriculum allegato;

Ritenuto di procedere con la sostituzione del suddetto componente esperto, la Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche risulta pertanto composta dalle seguenti persone:

- **dott.ssa Caterina Bazzan**, dirigente della Provincia di Vicenza, in qualità di presidente di gara;
- **dott.ssa Marta Pacchioni**, dipendente dell'ESU di Padova, in qualità di componente esperto;
- **dott. Stefano Pedron**, dipendente dell'ESU di Padova, in qualità di componente esperto;

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

Richiamata la Deliberazione del Consiglio Provinciale n.2 del 10/01/2019 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione 2019-2021;

Richiamato altresì il Decreto Presidenziale n. 11 del 31/01/2019 con cui è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2019/2021 e il Piano Performance 2019/2021;

### **DETERMINA**

1. di considerare la premessa narrativa quale parte integrante e sostanziale della presente determinazione;
2. di sostituire il componente esperto della Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche della gara in oggetto dott. Marco Bonato con la **dott.ssa Marta Pacchioni**;
3. la Commissione giudicatrice predetta risulta pertanto composta dalle seguenti persone:
  - **dott.ssa Caterina Bazzan**, dirigente della Provincia di Vicenza, in qualità di presidente di gara;
  - **dott.ssa Marta Pacchioni**, dipendente dell'ESU di Padova, in qualità di componente esperto;
  - **dott. Stefano Pedron**, dipendente dell'ESU di Padova, in qualità di componente esperto;
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 dalla Legge 213/2012).
5. di dare atto che al presente provvedimento sarà data esecuzione ad avvenuta pubblicazione all'albo pretorio on line.

Vicenza, 18/07/2019

**Sottoscritta dal Dirigente  
(BAZZAN CATERINA)  
con firma digitale**

---

*Responsabile del Procedimento: Dott. Angelo Macchia*

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome **PACCHIONI MARTA**  
Indirizzo **[REDACTED]**  
Telefono **[REDACTED]**  
Fax **[REDACTED]**  
E-mail **[REDACTED]**  
  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 06 MAGGIO 1985

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Da luglio 2009 ad oggi
- Nome e indirizzo del datore di lavoro ESU di Padova  
Via San Francesco 122
- Tipo di azienda o settore Azienda regionale per il diritto allo Studio Universitario
- Tipo di impiego Esperto responsabile unità operativa complessa presso settore Ristorazione Universitaria
- Principali mansioni e responsabilità Addetto stesura e revisione dei sistemi di autocontrollo igienico-sanitario e documentazione inerente la certificazione ISO 9001. Verifica e monitoraggio dei dati riepilogativi relativi alla fruizione del servizio di tutte le ristorazioni convenzionate con ESU (gestione diretta e indiretta). Selezione, formazione e inserimento di studenti lavoratori coinvolti nell'attività di collaborazione all'interno delle ristorazioni a gestione diretta.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date (da – a) Da settembre 2007- ottobre 2008
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Fit Italia – Fit Erogas  
Bergamo
- Tipo di azienda o settore Erogazione di servizio di consulenza nell'ambito dell'autocontrollo igienico-sanitario
- Tipo di impiego Attività di audit
- Principali mansioni e responsabilità Consulenza esterna c/o altre aziende previo attività di audit, verifica sistema di autocontrollo igienico sanitario, campionamenti di prodotti alimentari, tamponi superfici, prelievo acqua.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a) Marzo 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Laura in Sicurezza Igienico Sanitaria degli Alimenti  
Università degli Studi di Padova
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Formazione generale riguardo industria alimentare, processi di produzione alimenti, verifica della qualità degli alimenti in ambito dell'industria alimentare, principali tecniche di laboratorio microbiologico e chimico, legislatura inerente la produzione e somministrazione di alimenti.
- Qualifica conseguita Laurea triennale
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) Laurea di 1° livello

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
PERSONALI**

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

**MADRELINGUA**

**ALTRA LINGUA**

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

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

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

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

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

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

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

**PATENTE O PATENTI**

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

**AUTORIZZAZIONE PRIVACY**

La formazione relativa a diversi argomenti inerenti la pubblica amministrazione ha ampliato le conoscenze in ambito di gestione del personale, formazione in ambito di sicurezza sul lavoro, organizzazione Aziendale del lavoro e problematiche ad esso correlate (es stress da lavoro correlato), redazione di atti amministrativi ed adempimenti relativi ad aggiornamenti normativi. La gestione della parte operativa nel settore Coordinamento ristorazione ha aumentato le capacità di gestione di reportistiche inerenti a dati in itinere, dati riepilogativi e dati previsionali utilizzati sia per l'organizzazione del lavoro di somministrazione dei pasti, sia per il monitoraggio di dati contabili (costi-incassi-previsioni di spesa-costi del servizio erogato).

**ITALIANA**

**INGLESE**

BUONO

BUONO

BUONO

Buone capacità e competenze relazionali, comunicative e collaborative acquisite durante l'esperienza lavorativa e professionale fino ad ora maturata. Buone capacità di dialogo e di lavoro in team con altre persone.

Buone capacità e competenze organizzative acquisite durante tutta l'esperienza lavorativa e professionale fino ad ora maturata. Buona l'autonomia gestionale del lavoro personale, che nell'organizzazione del lavoro di gruppo.

Buone capacità e competenze tecniche acquisite durante l'esperienza lavorativa e professionale fino ad ora maturata nell'ambiente della ristorazione collettiva e nel monitoraggio di tutti i dati statistici che da essa ne derivano; buona conoscenza dei più comuni programmi per ufficio: MS Office (Word, Excel, Powerpoint), programmi di gestione Aziendali (gestione anagrafiche, pagamenti, reportistiche informatiche pasti-incassi).

Patente B

La possibilità di partecipare a numerosi corsi di formazione in ambito di sicurezza sul lavoro, primo soccorso, antincendio hanno reso possibile l'approfondimento di tematiche importanti non solo a livello lavorativo.

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI CONTENUTI NEL MIO CURRICULUM VITAE AI SENSI DELL'ART. 13 DEL D. LGS. 196/2003.

In fede

*Marta Pacchioni*