



# CITTA' DI CORSICO

**Determinazione del Dirigente**  
Settore Sviluppo di Comunità  
Settore Sviluppo di Comunità

**Determinazione Dirigenziale n. 967 del 04/12/2018**

**OGGETTO: NOMINA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA PROCEDURA APERTA TELEMATICA, PER L'AFFIDAMENTO CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CORRETTA APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO E DI ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. PERIODO: 1 DICEMBRE 2018 - 30 NOVEMBRE 2021. CIG 76499190DE**

## **IL DIRIGENTE DI SETTORE**

Richiamata la determina a contrattare n. 813 del 16/10/2018 con la quale sono stati approvati gli atti relativi alla procedura di gara di cui all' oggetto (*cf. Bando di gara, Capitolato e allegati*);

Tenuto conto che il disciplinare di gara prevede che l'aggiudicazione avvenga in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa in conformità dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e sulla base dei criteri indicati al punto 17.1 del Disciplinare di gara, determinata da una Commissione giudicatrice nominata dalla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016.

Preso atto che:

- con determinazione dirigenziale n. 734 del 20/09/2018 è stato approvato un Avviso Pubblico esplorativo finalizzato ad individuare figure di comprovata capacità professionale da nominare quale membri della Commissione giudicatrice per l'affidamento dei “Servizi, a ridotto impatto ambientale, di Ristorazione, Pulizie, Portierato, Bidelleria e Fattorinaggio per il periodo: 1 gennaio 2019 – 31 dicembre 2027”, considerato l'elevato grado di complessità della gara;
- con determinazione dirigenziale n. 840 del 24/10/2018 è stata approvata la graduatoria dei concorrenti in possesso dei requisiti indicati al profilo a) dell'Avviso Pubblico.

La Stazione Appaltante, verificato che:

- per la valutazione delle offerte pervenute relative alla gara di cui alla D.d.D. n. 813 del 16/10/2018 è necessario che nella Commissione sia rappresentata una figura professionale tecnicamente

- competente di cui l'organizzazione dell'Amministrazione Comunale di Corsico risulta sprovvista;
- ritenendo le competenze professionali della D.ssa Cristina Clara Valli, individuata tra i componenti della graduatoria di cui alla D.d.D. n. 840 del 24/10/2018, idonee ad effettuare la valutazione delle offerte pervenute.

Atteso che occorre approvare la composizione della Commissione giudicatrice delle offerte pervenute;

Richiamato l'art. 183 del D. Lgs. 267/2000;

Viste:

- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 13 del 22/2/2018 avente per oggetto: “Documenti di programmazione finanziaria esercizio 2018 – 2020: Nota di aggiornamento al documento unico di programmazione e bilancio di previsione – approvazione”.
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 98 del 3 maggio 2018 avente per oggetto: “Approvazione del Piano Esecutivo di Gestione/Piano dettagliato degli obiettivi 2018/2020”;
- il Decreto Legislativo 18.08.2000 n. 267, art. 107, che disciplina le competenze dei Dirigenti

## **D E T E R M I N A**

1. di individuare quale commissario in possesso dei requisiti di cui al profilo a) dell'Avviso Pubblico di cui alla D.d.D. 734 del 20/09/2018, la D.ssa Valli Cristina Clara, Tecnologo Alimentare, in possesso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari;
2. di costituire la Commissione giudicatrice per la valutazione della gara per il “Controllo e il monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica, di assistenza alla corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico per gli asili nido e di assistenza per la gestione del servizio di ristorazione”  
Periodo: 01.12.2018 – 30.11.2021;
3. di nominare la Commissione giudicatrice così formata:
  - Presidente Dr. Marco Papa Dirigente Settore Sviluppo di Comunità
  - Commissario D.ssa Cristina Clara Valli membro esperto
  - Commissario Sig.ra M. Gabriella Tirimagni Istruttore direttivo attività amministrative Servizi alla Cittadinanza ;
4. di impegnare la spesa di Euro 650,00 al lordo di ogni contributo dovuto per legge sul Capitolo 1057203333 del Bilancio Finanziario 2018 per la liquidazione delle competenze alla D.ssa Cristina Clara Valli;
5. di dare atto che ai sensi dell'art. 183 del D. Lgs. 267/2000 l'esigibilità dell'obbligazione avverrà entro il 31/12/2018;
6. di disporre la trasmissione della presente determinazione al servizio finanziario per l'apposizione del visto di regolarità contabile;
7. di dare atto, infine, che la presente determinazione è soggetta alla pubblicazione all'Albo Pretorio on line.

Sottoscritta dal Dirigente  
(PAPA MARCO)  
con firma digitale





## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome CRISTINA CLARA VALLI  
Indirizzo Via Tonale, 12 – 20125 Milano  
Telefono 335 6714119 – 02.6693997  
E-mail [vallicristina@virgilio.it](mailto:vallicristina@virgilio.it)  
PEC valli169@otall.postecert.it  
Nazionalità Italiana  
Data di nascita 20.11.1955  
Professione **TECNOLOGO ALIMENTARE**  
Libero professionista e Socio accomandatario di SQA sas di Valli Cristina & C - Società di consulenza per il settore alimentare e ristorazione scolastica, ospedaliera, ecc

### 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
- 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.
- Elaborazione del capitolato per tutte le specifiche tecniche sia in relazione al pasto e alla sua composizione, sia in relazione al servizio.
- 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 esperto.

### **Incarichi principali:**

Date Datore di lavoro	ottobre 2013 a gennaio 2016 <b>Milano Ristorazione Spa</b>
Principali mansioni e responsabilità	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. Audit c/o Nidi e scuole d'infanzia per verifiche della struttura e 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 <b>Realizzazione di 30 moduli formativi</b>
Date Datore di lavoro	2004 e luglio 2018 <b>Azienda Speciale Multiservizi Senago</b> Servizi di Ristorazione: Scolastica, . Servizi completamente in appalto
	1994 – luglio 2018 <b>Comune di Senago</b> Ristorazione per il nido, pasti a domicilio e CDD
Date Datore di lavoro	1994 -2004 <b>Comune di Senago</b>  Servizio di ristorazione scolastica (completamente in appalto) <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione della Commissione Mensa</b> <b>Corsi di educazione alimentare per utenti delle scuole primarie e secondarie</b>
Date datore di lavoro	2010 – e attualmente <b>Comune di Cernusco S.N.</b>  Servizio di Ristorazione Scolastica, ristorazione per i Nidi, CDD e pasti a domicilio. Servizi in appalto – Controllo e implementazione della qualità del servizio <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione della Commissione Mensa</b>

Date datore di lavoro	<p>2010 – e attualmente 2012 – e attualmente</p> <p><b>Sblaru Multiservizi S.N.</b> Servizio di Ristorazione Scolastica completamente in appalto <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione della Commissione Mensa</b> <b>Elaborazione del Capitolato</b></p>
Date datore di lavoro	<p>2002 – luglio 2013 2017- e attualmente</p> <p><b>Comune di Cantù (CO)</b></p> <p>Servizi alla Persona: Ristorazione Scolastica, per i Nidi, CDD di Cantù e Cermenate, pasti a domicilio e Casa di riposo. Controllo/implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione della Commissione Mensa</b> <b>Formazione del personale del personale delle Cucine e Refettori sulla procedura di realizzazione e somministrazione delle diete sanitarie</b></p>
Date datore di lavoro	<p>1998 – attualmente</p> <p><b>Comune di Cassano d’Adda</b> Servizio di ristorazione scolastica e ristorazione per i nidi Controllo/implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici</b> <b>Formazione del personale di Cucina del nido comunale</b> <b>Formulazione del manuale d’autocontrollo per il servizio ristorazione del Nido e relativi aggiornamenti</b></p>
Date Datore di lavoro	<p>2009-2011</p> <p><b>Servizi Integrati srl -Roma</b></p> <p><b>Addestramento e Formazione sull’igiene e sulle procedure di autocontrollo del personale addetto alla somministrazione del pasto nelle scuole di Milano</b></p>
Date Datore di lavoro	<p>2008-2009</p> <p><b>Comune di Pavia</b> Servizio di ristorazione scolastica e ristorazione, nei nidi e CDD Controllo/implementazione della qualità del servizio ristorazione <b>Nidi: Formulazione del manuale d’autocontrollo per il servizio ristorazione del Nid e relativi aggiornamenti. Formazione del personale di Cucina sulle procedure</b></p>
Date datore di lavoro	<p>2001- 2007    1998-2000</p> <p><b>Comune di Milano – Servizi all’Infanzia</b></p>
Principali mansioni e responsabilità	<p><b>Attività di controllo e monitoraggio ('01-'07)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopralluoghi nei nidi e 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)</li> </ul>

.Attività di controllo e di supporto per l'applicazione del sistema d'autocontrollo nei nidi e scuole d'infanzia.

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.

1998-00

- 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

1992 – ottobre 2005

datore di lavoro

Da gennaio 2014 a dicembre 2017

Settore

**Comune di Assago**

Servizio di Ristorazione Scolastica – Completamente in appalto

**Elaborazione del capitolato e relativi allegati tecnici**

**Formazione della Commissione Mensa**

Date

Datore di lavoro

Settore

1989 –1992

**Comune di Rozzano**

**Servizi di ristorazione scolastica, ristorazione nidi e ristorazione dipendenti**

**comunali – Gestione diretta**

Attività

Coordinamento tecnico del personale, organizzazione del servizio, implementazione della qualità.

Partecipazione ai lavori di progettazione del nuovo Centro Cottura. **Definizione**

**lay out, impianti e attrezzatura e formulazione del capitolato per l'appalto lavori.**

Date

Datore di lavoro

Attività

1987-1990

**Comune di Corsico**

**Centro Cottura e Servizi ristorativi comunali –Gestione diretta**

Responsabile del Servizio di ristorazione comunale

(contratto a tempo determinato in sostituzione di dipendente coinvolto in progetto di cooperazione internazionale) e contratti successivi di collaborazione

## **RISTORAZIONE OSPEDALIERA E SETTORE ALIMENTARE**

Date	Novembre 2017 – Febbraio 2018
datore di lavoro	<b>Servizi Integrati s.r.l, Coop Solidarietà e lavoro,</b>
attività	Studio sulle modalità di somministrazione del pasto per le scuole del Comune di Milano. “Servizio monouso e servizio stoviglie tradizionali a confronto: impatto ambientale, analisi LCA, funzionalità, costi, ecc “
Date	2015-2016
Datore di lavoro	<b>Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria - Milano</b>
attività	Progettazione e sperimentazione di cotture sottovuoto per la ristorazione collettiva
Date	2013
datore di lavoro	<b>MARFO –Amsterdam (NL)</b>
attività	In collaborazione con il Dipartimento di Sicurezza Alimentare- Facoltà di Veterinaria di Milano 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 <b>Elaborazione del capitolato e degli allegati tecnici per l'appalto del servizio e dei lavori di ristrutturazione.</b>
Date	2004-2007
datore di lavoro	<b>Tribunale di Cremona</b>
attività	Consulente Tecnico del Giudice per causa attinente il settore alimentare



Date datore di lavoro	2000-2001 <b>Studio professionale Arch Elena Airaldi –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 datore di lavoro	2000-2004 <b>Provincia di Milano – Assessorato all'Agricoltura -Ufficio Alimenti e tutela del consumatore</b>
Attività	<b>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.</b>
Date datore di lavoro	1998-2000 <b>Azienda Ospedaliera ICP di Milano (Buzzi, Mangiagalli, CTO, Regina Elena)</b>
Attività	<b>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.</b>
Date Datore di lavoro	1990-2004 <b>Politecnico del Commercio-CAPAC – Milano</b>
Attività	<b>Docente di Igiene e merceologia alimentare (contratto a t..i.) Corsi di formazione professionale per il settore alimentare e alberghiero (corsi per i gastronomi, cuochi, direttori di mensa, panettieri e pasticceri, ecc)</b>
	1981-84 <b>Laboratorio Cantonale d'Igiene di Lugano (CH)</b>
	"Chimico Analista" – contratto a t..i. Analisi chimica di derrate alimentari e messa a punto di metodi analitici per la ricerca di aflatossine e il controllo qualità degli olii 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 con punteggio 105/110

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** iscritto all'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Lombardia e Liguria dal febbraio 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 dal 1995-2000
- **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 Commissario esperto a Commissioni di gara per l'appalto dei servizi ristorativi per Comuni lombardi:**

2018 - AGECE-Comune di Verona (gara d'appalto per servizio a ridotto impatto ambientale), In qualità di Presidente,  
Comune di Capiago Intimiano (gara d'appalto per servizio a ridotto impatto ambientale), in qualità di Commissario Esperto

2017- Comune di Lodi, Comune di Cuggiono, Comune di Crema.

2016- Comune di Peschiera Borromeo, Comune di Osio sotto (BG), Comune di Castelleone CR, Comune di Fagnano Olona, Comune di Baranzate

2015 Comune di Inverigo, Comune di Busto Arsizio, Comune di Legnano, Comune di Lonate Pozzolo.

2014 Milano Ristorazione Spa, Comune di Gessate, Comune di Limbiate, Comune di Fermo (VA).

#### **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 il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”.

Milano, 30.09.18

Dr.ssa Cristina Clara Valli





**Visto per la Parte di Competenza**

Proposta n° 1907/2018

**Ufficio Educativo e Politiche Giovanili**

**Oggetto:** NOMINA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA PROCEDURA APERTA TELEMATICA, PER L'AFFIDAMENTO CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CORRETTA APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO E DI ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. PERIODO: 1 DICEMBRE 2018 - 30 NOVEMBRE 2021. CIG 76499190DE

La presente proposta di determinazione è stata vistata dal Funzionario responsabile di Servizio

Corsico li, 29/11/2018

Sottoscritto dal Funzionario  
(PAPA MARCO)  
con firma digitale



Determina N. 967 del 04/12/2018

**Ufficio Educativo e Politiche Giovanili**

**Oggetto:** NOMINA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA PROCEDURA APERTA TELEMATICA, PER L'AFFIDAMENTO CONTROLLO E MONITORAGGIO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, CORRETTA APPLICAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO PER GLI ASILI NIDO E DI ASSISTENZA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE. PERIODO: 1 DICEMBRE 2018 - 30 NOVEMBRE 2021. CIG 76499190DE .

**Visto di Regolarità contabile**

Anno 2018 – Numero 2191

Tipo Movimento: Impegno

Descrizione: NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE PROCED. APERTA TELEMATICA AFFIDAMENTO CONTROLLO E MONITORAGGIO SERV.RISTORAZ.SCOLASTICA - CIG 76499190DE

Importo €650,00

Ragione Sociale: VALLI DOTT.SSA CRISTINA

Rif. Bil. PEG 1057203333/0

Ai sensi dell'art. 183 – comma 7 del D. L.gs. n.267/2000 e s.m.i.

Corsico, 05/12/2018

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
FINANZIARIO  
(COSTANZO CRISTINA)  
con firma digitale