



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

## EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 76001425

Email: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it

Sito web: <http://setticarraro.gov.it>

### AVVISO DI NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE (art. 29 D. Lgs. 50/16 e s.m. e i.)

PROCEDURA NEGOZIATA EX ART. 36 CO. 2 LET. B) D.LGS. 50/2016 E S.M.I.  
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI VARIE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA ED ALTRE  
UTENZE. – CIG: 75865570E4

Milano, 11 Settembre 2018

COMPOSIZIONE COMMISSIONE GIUDICATRICE, EX ART 29 D.LGS. 50/2016 E S.M.I., NOMINATA CON  
PROVVEDIMENTO PROT. N. 6848/C14 DEL 11.09.2018

#### COMPONENTI

1. Presidente: Dr. Arben Papa
2. Componente interno: Sig. Alessandro Lentini
3. Componente Esterno/Segretaria Verbalizzante: Dr.ssa Antonella Boccia



Il Responsabile Unico del Procedimento  
Prof. Giorgio Ragusa

**DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA DI CAUSE DI INCONFERIBILITÀ E INCOMPATIBILITÀ**

Ai sensi del D.Lgs. 08.04.2013, n. 39 (in G.U. n. 92 del 19.04.2013, in vigore dal 04.05.2013) – (Disposizioni in materia di inconferibilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'art. 1, commi 49 e 50, della legge 06 novembre 2012, n. 190")

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ (Art. 47, D.P.R. n. 445/2000)**

Il sottoscritto Dr. ARBEN PAPA, membro esterno della Commissione Giudicatrice – Fornitura di derrate alimentari varie per il servizio di refezione scolastica ed altre utenze - Procedura negoziata ex art. 36 co. 2 let. b) D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.– CIG: 75865570E4, (incarico professionale), nato domiciliato per la carica presso Milano Ristorazione S.p.A., ai sensi degli artt. 20 e 21 del D.Lgs. n. 39 del 08.04.2013, e dell'art 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e delle conseguenze di cui all'art. 20 c. 5 del D.Lgs. n. 39/2013, in caso di dichiarazioni mendaci

**DICHIARA**

- l'insussistenza nei propri confronti delle cause di inconferibilità e incompatibilità previste dal D.Lgs. 06.04.2013, n. 39.
- di essere informato che, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2013, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- di essere informato che, ai sensi dell'art. 20, comma 3, del D.Lgs. n. 39/2013, la presente dichiarazione sarà pubblicata sul sito istituzionale nella Sezione Amministrazione Trasparente unitamente al proprio curriculum vitae.

**si impegna**

ai sensi dell'art. 20 del D.Lgs. n. 39/2013 a rendere analoga dichiarazione con cadenza annuale ed a comunicare tempestivamente eventuali sopravvenuti

Milano, lì 11.09.2018

D.P.R. n. 445 del 28.12.2000:

Ai sensi dell'art. 76 D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità negli atti e l'uso di atti falsi, sono puniti dal Codice Penale e della vigente normativa in materia.

Ai sensi dell'art. 75 D.P.R. n. 445/2000, qualora a seguito di controllo emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente prodotti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

La dichiarazione mendace, nel rispetto del diritto di difesa e del contraddittorio dell'interessato, comporta la inconfiribilità di qualsivoglia incarico di cui al D.Lgs. n. 39/2013 per un periodo di 5 anni.

#### Privacy

Il trattamento dei dati riportati avverrà nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Titolare del trattamento è Milano Ristorazione, con sede in via Quaranta, 41 – 20139 Milano



**FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE****FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE****INFORMAZIONI PERSONALI**Nome **PAPA ARBEN**

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita 05/09/1960

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- 20014– ad oggi
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
      - Tipo di azienda o settore
      - Tipo di impiego
  - 2001– 2014
    - Nome e indirizzo del datore di lavoro
      - Tipo di azienda o settore
      - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- Lavora a tempo pieno presso un'azienda della ristorazione collettiva  
Milano Ristorazione S.p.A.  
Via B. Quaranta 41 Milano  
Ristorazione collettiva  
Responsabile Tecnico Direzione Acquisti e Contratti
    - In relazione con le altre funzioni aziendali la preparazione e la redazione delle schede tecniche dei prodotti food e non food
    - Partecipazione alla redazione dei capitolati per i prodotti food e non food;
    - Conduzione di indagini di mercato riferite alle caratteristiche dei prodotti food e non food, utile alla formulazione di base d'asta congruenti rispetto mercato consentendo a DCA di assolvere alla funzione centrale degli acquisti miglior prodotto al miglior prezzo ;
    - In relazione con altre funzioni conduzione degli audit ai fornitori;
    - Valutazione statistica dei fornitori attraverso il monitoraggio della fornitura e l'analisi dei dati;
  - Lavora a tempo pieno presso un'azienda della ristorazione collettiva  
Milano Ristorazione S.p.A.  
Via B. Quaranta 41 Milano  
Ristorazione collettiva  
Responsabile di Audit e Campionamento
    - Verifiche sulle materie prime: controllo su raccolta, correttezza, elaborazione e disponibilità sia direttamente che attraverso i collaudatori dei dati necessari per assicurare la qualità dei processi e di erogazione del servizio.
    - Gestione della trattazione delle non conformità inerenti alle verifiche delle materie prime ed alla produzione.
    - Programmazione con le altre funzioni aziendali del piano di prelievi dei campioni e di audit sui fornitori necessari per il monitoraggio della qualità igienico -sanitaria del servizio.
    - Contatti con i laboratori esterni per le analisi microbiologiche e chimico -fisiche, per quanto riguarda le attività di competenza.
    - Partecipazione con le altre funzioni aziendali alla risoluzione delle problematiche del settore food e non food.
    - Gestione della registrazione delle azioni correttive/preventive inerenti al collaudo ed alla produzione, monitorando, in collaborazione con le funzioni aziendali di competenza, la loro esecuzione ed efficacia.

- Partecipazione alla redazione dei capitolati relativi alle forniture di materie prime food e non food e dei servizi (disinfestazione, pulizia, ecc).
  - L'elaborazione e l'emissione delle schede tecniche sulle materie prime food e non food.
  - Aggiornamento della normativa riguardante aspetti legislativi igienico – sanitari di pertinenza.
  - Ottimizzazione e miglioramento dei processi inerenti al suo settore.
  - Partecipazione con le altre funzioni aziendali agli incontri con le commissioni mense.
  - Partecipazione con le altre funzioni aziendali per la preparazione delle procedure di sistema di certificazione.
  - Progettazione, messa a punto dei programmi informatici relativi alle verifiche delle materie prime, alla gestione delle non conformità e delle diete sanitarie.
  - Redazione di menù e delle relative tabelle nutrizionali.
  - Partecipa attivamente nella stesura del piano di autocontrollo del panificio.
- 1998 - 2001
- Lavora a tempo pieno presso un laboratorio delle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti, dei terreni e dell'ambiente.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
 CONAL scrì  
 Via Binda, 19 - Milano
- Tipo di azienda o settore  
 Laboratorio d'analisi
- Tipo di impiego  
 Responsabile del settore di microbiologia
- Gestione del laboratorio di microbiologia - micoteca
  - Controllo degli alimenti destinati alla refezione scolastica del Comune di Genova, Pavia.
  - Audit presso i fornitori della Grande distribuzione (supermercati di Lombardia) degli alimenti freschi, congelati e stagionati.
  - Partecipazione al programma di studio della contaminazione fungina tipica ed atipica di alcuni formaggi del Sud Italia nell'identificazione dei ceppi fungini.
  - Valutazione della contaminazione fungina nell'aria dei musei di pittura e la loro influenza sulle pitture.
  - Progettazione e stesura del programma informatico di gestione dei rapporti di prova del laboratorio d'analisi.
  - Preparazione del laboratorio per l'accreditamento.
- 1995 - 1997
- Collaborazione con l'Università di Studio di Milano
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
 Istituto di Ispezione Alimenti di Origine Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi, Milano
- Tipo di azienda o settore  
 Ricerca e formazione
- Tipo di impiego  
 Collaborazione - Dottorando
- Ottiene il dottorato di ricerca triennale sul seguente tema: "Controllo della qualità totale nelle produzioni zootecniche degli alimenti di origine animale".
  - Presentazione del dottorato superando con i massimi voti.
  - Controllo degli alimenti destinati agli asili, alle scuole materne, elementare e medie del Comune di Desio, con un programma di controlli sulle cucine e nelle mense rispettive e preparazione dei check-list.
  - Controllo della qualità igienico – sanitaria e la determinazione della contaminazione fungina tipica e atipica dei prodotti lattiero– caseari;
  - Valutazione della contaminazione fungina dell'acqua potabile dell'acqua potabile.
  - Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria di pasticceria.
  - Corso d'aggiornamento sulle nuove tecniche per l'identificazione morfologica e biogenetica (PCR) delle muffe, presso "Ecole Supérieure de Microbiologie et Sécurité Alimentaire de Brest", Francia
- Date 1995 - 1997
- Lavora a tempo pieno presso un'azienda di commercio dei prodotti carni ed ittici congelati e surgelati
- Nome e indirizzo del datore di lavoro  
 COMAVICOLA COMMERCIALE AVICOLA S.p.A.  
 VIA PIRANESI GIOVANNI BATTISTA 6 20137 Milano - MI
- Tipo di azienda o settore  
 Commercio di carne e prodotti ittici congelati e surgelati;

- Tipo di impiego Impiegato
  - Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria alimentare di trasformazione dei prodotti a base di carne;
  - Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria alimentare di trasformazione dei prodotti a base di carne nei distributori automatici delle bevande calde,
  - Messa a punto del programma d'autocontrollo nell'industria alimentare di trasformazione dei prodotti a base di carne nell'industria alimentare di conservazione e distribuzione dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati di grande distribuzione;

- Date 1989 - 1995 Studio della micologia e delle micotossine - Controllo della qualità totale degli alimenti di produzione industriale.
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto di Ispezione Alimenti di Origine Animale, Facoltà di Medicina Veterinaria, Università degli Studi, Milano
  - Tipo di azienda o settore Ricerca e formazione
  - Tipo di impiego Borsista
- Borsa di studio dal titolo "Controllo della qualità totale dei prodotti carnei ed i loro derivati". Svolge la propria attività presso l'Istituto d'Ispezione degli Alimenti di Origine Animale della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Studi di Milano. Attività svolta nel campo di controllo della qualità igienico - sanitaria di:
- frutta secca;
  - prodotti d'origine animale;
  - aria negli allevamenti;
  - valutazione del potere fungicida di alcune sostanze.
  - mangimi
- Controllo degli alimenti destinati agli asili, alle scuole materne, elementare e medie del Comune di Cinisello Balsamo.  
Valutazione della contaminazione microbica delle lavatazzine da bar.  
Valutazione della flora fungina di alcuni insaccati crudi.

- Date 1984 - 1989 Istituto di Ricerca Veterinaria
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro Chirurgia e patologia degli animali - Istituto di Ricerca Veterinaria di Tirana (AL)
  - Tipo di azienda o settore Ricerca
  - Tipo di impiego Ricercatore
- Borsa di studio del Ministero degli Esteri della Repubblica Italiana per una specializzazione in ispezione degli alimenti e mangimi con particolare riferimento alla ricerca di muffe e micotossine
  - Lavora presso l'Istituto di Ricerca Veterinaria di Tirana, nel campo della chirurgia e patologia degli animali d'allevamento. Durante questo periodo ha studiato:
  - L'effetto dei medicinali d'origine vegetali sulla coagulazione di sangue nei diversi animali di laboratorio e d'allevamento (equini, bovini, ovini, ecc.);
  - L'effetto delle diverse tecniche e medicinali sulle piaghe chirurgiche, o d'origine diverse;
  - La produzione della PMSG e la fecondazione artificiale degli ovini e bovini.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 01 dicembre 2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione QUALYFOOD
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Aggiornamenti in tema di assicurazione e controllo della qualità
- 10 – 17 – 31 marzo 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Neutron servizi
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Corso di formazione: Materiali a contatto con gli alimenti: carta e cartone, materie plastiche – packaging, requisiti ambientali.

- 22 ottobre 2008
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
UNI e IMQFOOD
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Corso: UNI EN IISO 22000 Normativa internazionale sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
  
- 4 aprile 2008
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
BUREAU VERITAS ITALIA SpA
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Seminario: Nuove norme di certificazione per l'agroalimentare: IFS, BRC 5, Global Gap, Serie 22000
  
- 22 aprile 2007
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
UNI, ANGQ e IMQFOOD
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Corso: Tracciabilità e Rintracciabilità nelle aziende agroalimentari
  
- 16 – 17 – 23 ottobre 2005
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
SGS
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Corso HACCP L'autocontrollo nell'industria alimentare;
  
- Date (2000 – 2002)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Equivalenza della laurea in medicina veterinaria  
Università Statale di Milano
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Medicina Veterinaria
  - Qualifica conseguita  
Laurea
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)  
Laureato (110 e lode)
  
- 1995 – 1997
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Dottorato di ricerca
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Controllo totale della qualità dei prodotti d'origine animale
  - Qualifica conseguita  
Dottorato di Ricerca
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  
- Date (da 1980 – a 1984)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
Medicina Veterinaria  
Istituto superiore di Agricoltura di Tirana – Facoltà di veterinaria
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
Veterinario
  - Qualifica conseguita  
Laurea
  - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)  
Laureato

•1974 –1978  
 • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione  
 • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio  
 • Qualifica conseguita  
 • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Scuola media superiore  
 Ginnasio "Qemal Stafa"  
 Scientifico  
 -  
 -

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

PRIMA LINGUA ITALIANO - ALBANESE

<b>ALTRE LINGUE</b>	Capacità di lettura	Capacità di scrittura	Capacità di espressione orale
<b>FRANCESE</b>	BUONO	BUONO	BUONO
<b>INGLESE</b>	ELEMENTARE	ELEMENTARE	ELEMENTARE

**CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI** Capace di vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante ed in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra

**CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE** Coordinamento delle verifiche sulle materie prime e la preparazione delle relative schede tecniche. Organizzazione delle verifiche analitiche dei prodotti alimentari con i laboratori; Audit presso i fornitori e/o produttori dei prodotti alimentari.

**CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE** Conoscenza della normativa sui prodotti alimentari; delle caratteristiche dei prodotti alimentari; delle tecnologie di produzione  
 Conoscenza degli strumenti di laboratori di microbiologia: microscopio, stereoscopio, preparazione dei terreni, autoclave, analisi microbiologiche in generale, Analisi micologiche ed identificazione delle specie fungine.

**CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE** Conoscenza dei sistemi informatici come il pacchetto di Office Microsoft (Word, Access, Excel, Outlook, PowerPoint), FileMaker, (strumento di creazione di DB), Internet Explorer, Mozilla, Facebook, Windows (tutte le versioni).

**CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE** PIACE LA MUSICA (CHITARRA, CANTO), LO SPORT (CICLISMO, MOUNTAIN BIKE, NUOTO, CALCIO, BASKET, VOLLEY, CORSA LIBERA)  
*Musica, scrittura, disegno ecc.*

PATENTE O PATENTI Italiana

**ULTERIORI INFORMAZIONI** Vi autorizzo a trattare i miei dati ai sensi della legge 675/96

Distinti saluti  
 Arben Papa



## ALLEGATI ELENCO DELLE PUBBLICAZIONI

- 1) DRAGONI I., BALZARETTI C., PAPA A. "Lavastoviglie da bar: Efficienza e igienicità" Ristorazione Collettiva - Catering - 7/8 1990.
- 2) DRAGONI I., BALZARETTI C., PAPA A. " Lavatazzine da bar: una analisi comparata" Quaderni di controinformazione alimentare N°54 agosto 1990.
- 3) DRAGONI I., BALZARETTI C., PAPA A. "Potere fungicida delle microonde" Tecnica Molitoria Dicembre 1990.
- 4) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. " Flora fungina tipica di bresaole equine prodotte in Valtellina" Industrie Alimentari Giugno 1990.
- 5) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. "Microflora superficiale di insaccati della carnia" Industrie Alimentari Ottobre 1991.
- 6) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. "Insaccati crudi stagionati: l'ammuffimento." Ristorazione Collettiva - Catering- N°6 Giugno 1991.
- 7) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. "Ammuffimento di prodotti carnei stagionati" Industrie Alimentari Marzo 1992
- 8) DRAGONI I., PAPA A., PIANTANIDA L., VALLONE L. "Antifungini in mangimistica: prove di attività in funzione del grado e del tipo di ammuffimento dei substrati" Tecnica Molitoria Giugno 1992.
- 9) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A. "Annerimento di trippe da Phoma sorghina" Archivio Veterinario italiano Supplemento al Vol. 43 N° 5/6 1992.
- 10) DRAGONI I., CANTONI C., PIANTANIDA L., PAPA A., ROQUEBERT M.F. "L'ammuffimento rosso superficiale e profondo del burro" Il latte Settembre 1993
- 11) BERTI L., DRAGONI I., PAPA A., PIANTANIDA L., VALLONE L., LUZI F., HEINZL E., "La qualità micologica dell'aria e dei mangimi nell'allevamento cunicolo intensivo" Rivista di coniglicoltura N°5 1994
- 12) RONCAGLIA P.L., DRAGONI I., PAPA A., VALLONE L. "Muffe e tecnologia di produzione della coppa modenese (di Vignola)" Ingegneria Alimentarie Febbraio 1994
- 13) DRAGONI I., VALLONE L., BARUFFA M., PAPA A., PIANTANIDA L. "Impiego di starter fungini tipici per la contaminazione delle stanze di stagionatura di insaccati crudi". Ingegneria Alimentarie. Febbraio 1995
- 14) NAVAROTTO P., CRIMELLA C., LUZI F., GUARINO M., HEINZL E., DRAGONI I., PAPA A., MASSOLA A. "Air quality in the environment of intensively reared fattening rabbits" Farm Building Progress (117) April 1995
- 15) MARENZI C., DRAGONI I., PAPA A., VALLONE L. "Flora fungina interna in salami crudi stagionati normali e deteriorati (nota preliminare) " Ingegneria Alimentare Agosto 1995
- 16) PAPA A., DRAGONI I., CANTONI C. "Tecnologia di produzione delle trippe in Italia: caratteristiche chimico – fisiche e batteriologiche del prodotto naturale e bianco". Ingegneria Alimentare Agosto 1997
- 17) DRAGONI I., CANTONI C., PAPA A., VALLONE L. "Muffe alimenti e micotossine" Ed. CittàStudiEdizioni di UTET Libreria S.r.l. 1997
- 18) DRAGONI I., PAPA A., VALLONE L., "Standarts di qualità micologica del formaggio "TALEGGIO"" Microbiologie – Aliments – Nutrition 1997, Vol. 15,

- 19) DRAGONE I., PAPA A. , VALLONE L. “Standarts di qualità micologica del formaggio “Taleggio”: a - Flora fungina tipica e muffe indesiderate sulla crosta; b – Standard quantitativo della pasta. Archivio Veterinario Italiano Vol. 48 N°4 1997 p. 154 – 160
- 20) DRAGONI I., VALLONE L., BALZARETTI C., PAPA A. “Ristorazione scolastica: Problematiche connesse al rifornimento di derrate alimentari con specifiche caratteristiche merceologiche”. Atti della società italiana delle scienze veterinarie, Volume LVII Ischia (NA) 25-27 settembre 2003
- 21) MONTAGNA M.T., SANTACROCE M.P., SPILOTROS G. NAPOLI C., MINERVINI F., PAPA A., & DRAGONI I. “Investigation of fungal contamination in sheep and goat cheeses in southern Italy” Mycopathologia 158 245 – 249 2004

**DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA DI CAUSE DI INCONFERIBILITÀ E INCOMPATIBILITÀ**

Ai sensi del D.Lgs. 08.04.2013, n. 39 (in G.U. n. 92 del 19.04.2013, in vigore dal 04.05.2013) – (Disposizioni in materia di inconferibilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell’art. 1, commi 49 e 50, della legge 06 novembre 2012, n. 190”)

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL’ATTO DI NOTORIETÀ (Art. 47, D.P.R. n. 445/2000)**

La sottoscritta Dott.ssa ANTONELLA BOCCIA, membro esterno della Commissione Giudicatrice – Fornitura di derrate alimentari varie per il servizio di refezione scolastica ed altre utenze - Procedura negoziata ex art. 36 co. 2 let. b) D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.– CIG: 75865570E4, (incarico professionale), nata a \_\_\_\_\_ ) il \_\_\_\_\_ domiciliata per la carica presso Milano Ristorazione S.p.A., ai sensi degli artt. 20 e 21 del D.Lgs. n. 39 del 08.04.2013, e dell’art 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, consapevole delle sanzioni penali, in caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall’art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e delle conseguenze di cui all’art. 20 c. 5 del D.Lgs. n. 39/2013, in caso di dichiarazioni mendaci

**DICHIARA**

- l’insussistenza nei propri confronti delle cause di inconferibilità e incompatibilità previste dal D.Lgs. 06.04.2013, n. 39.
- di essere informato/a che, ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 13 del D.Lgs. n. 196/2013, i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell’ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;
- di essere informato/a che, ai sensi dell’art. 20, comma 3, del D.Lgs. n. 39/2013, la presente dichiarazione sarà pubblicata sul sito istituzionale nella Sezione Amministrazione Trasparente unitamente al proprio curriculum vitae.

**si impegna**

ai sensi dell’art. 20 del D.Lgs. n. 39/2013 a rendere analoga dichiarazione con cadenza annuale ed a comunicare tempestivamente eventuali sopravvenuti elementi ostativi

Milano, lì 11.09.2018

La dichiarante

\_\_\_\_\_

D.P.R. n. 445 del 28.12.2000:

Ai sensi dell’art. 76 D.P.R. n. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, le falsità negli atti e l’uso di atti falsi, sono puniti dal Codice Penale e della vigente normativa in materia.

Ai sensi dell'art. 75 D.P.R. n. 445/2000, qualora a seguito di controllo emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente prodotti dal provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

La dichiarazione mendace, nel rispetto del diritto di difesa e del contraddittorio dell'interessato, comporta la inconferibilità di qualsivoglia incarico di cui al D.Lgs. n. 39/2013 per un periodo di 5 anni.

#### Privacy

Il trattamento dei dati riportati avverrà nel rispetto del D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Titolare del trattamento è Milano Ristorazione, con sede in via Quaranta, 41 – 20139 Milano



INFORMAZIONI PERSONALI **ANTONELLA BOCCIA**

Sesso Femminile | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

04/2018 ad oggi

Direzione Acquisti e Contratti  
Milano Ristorazione S.p.A.  
Via B. Quaranta, 41 - 20139 Milano (Italia)

- Gestione delle procedure finalizzate all'affidamento dei contratti pubblici ai sensi della normativa di settore, segnatamente forniture di prodotti alimentari volte a garantire la realizzazione dell'oggetto sociale, essendo Milano Ristorazione S.p.A. preposta dal Comune di Milano a garantire il servizio di ristorazione scolastica a favore di nidi d'infanzia, scuole pubbliche dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado oltre al servizio di ristorazione per case di riposo, anziani con servizio a domicilio e centri di prima accoglienza.
- Redazione degli atti prodromici e successivi alla procedura di gara;
- predisposizione della documentazione di gara sulla base delle caratteristiche qualitative e dei fabbisogni indicati dalle funzioni della Società preposte;
- istruzione della procedura di gara secondo quanto disposto dal Codice dei Contratti pubblici;
- adempimenti di legge relativi agli obblighi di pubblicità e trasparenza cui è tenuta la Società;
- redazione contratti stipulati dalla Società e cura degli aspetti relativi all'esecuzione dello stesso legati alla normativa sugli appalti pubblici.

2016 - 04/2018

Ufficio legale, gare d'appalto, acquisti e contratti  
Milanosport S.p.A.  
Viale Tunisia, 35 - 20124 Milano (Italia)

- Svolgimento e gestione delle gare d'appalto pubbliche -ai sensi della normativa comunitaria e di attuazione italiana (D.Lgs. n° 50/2016 s.m.i.) per l'affidamento di lavori, servizi e forniture relativi alle strutture ed agli impianti sportivi di proprietà del Comune di Milano in gestione a Milanospport S.p.A..
- Istruzione delle procedure di gara indette dalla Società e previste dal D.Lgs.50/2016 e s.m.i. (aperta, negoziata senza bando, accordi quadro, etc) nei termini e nei modi dallo stesso disciplinati; gestione dei diversi adempimenti relativi a ciascuna delle fasi di cui ognuna si compone;
- cura della redazione e della sottoscrizione dei contratti.
- In ossequio al principio della trasparenza amministrativa: evasione di eventuali richieste di accesso agli atti come da normativa in materia, spec. L. 241/90, artt. 22 e ss; cura dell'adempimento degli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni ai sensi di L. 190/2012 e D.Lgs. 33/2013.
- Gestione ed adempimenti relativi ai contratti (attivi e passivi) stipulati da Milanospport S.p.A..
- Verifiche su affidatari ed aggiudicatari delle procedure ex D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., anche ai sensi del D.Lgs 159/2011 e s.m.i..
- Adempimenti di pubblicità imposti dalla disciplina sui contratti pubblici (comunicazioni all'Osservatorio Contratti Pubblici -Regione Lombardia- e pubblicazioni sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, comunicazioni sul sito Anac, etc).

2015 -2016

Servizio Economato – Ufficio gare d'appalto ed Acquisti della  
Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Milano  
(oggi Camera di Commercio Metropolitana Di Milano-Monza-Brianza-Lodi)  
Via Meravigli, 9/B, 20123 Milano (Italia)

- Formazione in materia di appalti pubblici ai sensi delle Direttive dell'Unione Europea n.ri 23,24,25/2014, in funzione del nuovo Codice degli appalti pubblici.
- Gestione delle gare d'appalto -attraverso la piattaforma telematica SINTEL della Regione Lombardia- indette dall'Ente e/o dalle sue Aziende Speciali (INNOV-Hub Stazioni Sperimentali per l'industria, Promos, Formaper, Digicamere, etc) sottosoglia (sia acquisti in economia che affidamenti diretti) e soprastoglia comunitaria
- Predisposizione, disamina e verifica della documentazione concernente i contratti, attivi e passivi,

stipulati da tutti gli uffici dell'Ente, anche con le sue Aziende Speciali.

- Elaborazione delle modifiche da apportare al Regolamento Camerale degli Acquisti in Economia ed alle Condizioni Generali di Contratto in conformità alle novità normative introdotte in materia di appalti e contratti pubblici; aggiornamento puntuale della modulistica interna dell'Ente in linea con le modifiche normative intervenute.
- Utilizzo dei software interni impiegati per la gestione amministrativo-economica dell'Ente (BPM, SCIC).
- Predisposizione dei provvedimenti, espressione della volontà dell'Ente, da sottoporre all'approvazione di: Giunta Camerale (delibere), dirigenti e responsabili unici dei procedimenti (determinate).
- Adempimenti di pubblicazione e comunicazione dati in conformità alla Lg. 190/2012; utilizzo dei canali di comunicazione con l'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).
- Redazione di manuali e vademecum di supporto allo svolgimento delle attività dell'Ente e delle sue Aziende Speciali (utilizzo della piattaforma SINTEL, procedure da seguire per di affidamento dei contratti, etc.).

20/01/2014–08/2015

Praticante avvocato  
Studio Legale, (Napoli, Italia)

- Attività di consulenza ed assistenza alle imprese in relazione alle procedure di affidamento dei contratti pubblici;
- Pratica forense con svolgimento di tutte le varie e diverse attività conseguenti e collaterali (spec. assistenza legale in giudizio e nel contenzioso stragiudiziale).

#### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2013

Laurea Magistrale in Giurisprudenza 105/110  
Università degli Studi di Napoli "Federico II", Napoli (Italia)

2006

Diploma di Maturità Classica 100/100  
Liceo Ginnasio Classico "A.Diaz", Ottaviano (Napoli, Italia)

#### COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre

Italiano.

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B2	B2	B1	B1
Conseguita certificazione rilasciata dal TRINITY COLLEGE LONDON Grade 5 (B1.1)					
Francese	A1	B1	A2	A2	A2
Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato <u>Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue</u>					

Competenze informatiche

- Pacchetto *Office*, sistema Outlook e Windows.

Patente di guida

A1, B.

#### ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) e s.m. i..

DICHIARAZIONE DI INSUSSISTENZA DI CAUSE DI INCOMPATIBILITÀDICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ (ART. 47 D.P.R. 28 DICEMBRE 2000 N. 445)

Il sottoscritto Alessandro Lentini [redacted] e domiciliato per la carica presso l'EDUCANDATO STATALE "Emanuela Setti Carraro Dalla Chiesa" consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445/2000, sotto la sua personale responsabilità

**DICHIARA**

L'INSUSSISTENZA DI CAUSE DI INCOMPATIBILITÀ E DI ASTENSIONE, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., art. 77 commi 4, 5, e 6, ossia di non trovarsi nelle seguenti situazioni:

- art. 77 comma 4: I commissari non devono aver svolto né possono svolgere alcun'altra funzione o incarico tecnico o amministrativo relativamente al contratto del cui affidamento si tratta.
- art. 77 comma 5: Coloro che, nel biennio antecedente all'indizione della procedura di aggiudicazione, hanno ricoperto cariche di pubblico amministratore, non possono essere nominati commissari giudicatori relativamente ai contratti affidati dalle Amministrazioni presso le quali hanno esercitato le proprie funzioni d'istituto.
- art. 77 comma 6: Si applicano ai commissari delle commissioni:

L'articolo 35-bis del D.Lgs. 165/2001. "Prevenzione del fenomeno della corruzione nella formazione di commissioni e nelle assegnazioni agli uffici"

*Coloro che sono stati condannati, anche con sentenza non passata in giudicato, per i reati previsti nel capo I del titolo II del libro secondo del codice penale [Omissis] non possono fare parte delle commissioni per la scelta del contraente per l'affidamento di lavori, forniture e servizi, per la concessione o l'erogazione di sovvenzioni, contributi, sussidi, ausili finanziari, nonché per l'attribuzione di vantaggi economici di qualunque genere.*

L'articolo 51 c.p.c.

- a) *se ha interesse nella causa o in altra vertente su identica questione di diritto;*
- b) *se egli stesso o la moglie è parente fino al quarto grado (c.c. 74, 76) o legato da vincoli di affiliazione, o è convivente o commensale abituale di una delle parti [Omissis];*
- c) *se egli stesso o la moglie ha causa pendente o grave inimicizia o rapporti di credito o debito con una delle parti [Omissis...];*
- d) *se ha dato consiglio o prestato patrocinio nella causa [Omissis] o vi ha prestato assistenza come consulente tecnico;*
- e) *se è tutore, curatore (c.c. 346, 392), amministratore di sostegno (c.c. 404), procuratore, agente o datore di lavoro di una delle parti, se, inoltre, è amministratore o gerente di un ente, di un'associazione anche non riconosciuta, di un comitato, di una società o stabilimento che ha interesse nella causa (c.c. 39, 2247).*

L'articolo 42 D.Lgs. 50/2016 (Conflitto di interesse)

*Si ha conflitto d'interesse quando [Omissis] un prestatore di servizi che, anche per conto della stazione appaltante, interviene nello svolgimento della procedura di aggiudicazione degli appalti e delle concessioni o può influenzarne, in qualsiasi modo, il risultato, ha, direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto della procedura di appalto o di concessione. [Omissis].*

### DICHIARA ALTRESI'

di non svolgere attività libero professionale confliggente con il Comune di Milano, in particolare di non esercitare direttamente tale attività in cause civili, penali, amministrative o di altro genere, avanti qualsiasi autorità Giurisdizionale di ogni ordine e grado o collegio arbitrale contro il Comune di Milano, e di non far parte di associazioni professionali che vengano a trovarsi nella stessa situazione.

### SI IMPEGNA

- ✓ a comunicare tempestivamente eventuali variazioni del contenuto della presente dichiarazione e a rendere, se del caso, una nuova dichiarazione sostitutiva;
- ✓ a comunicare tempestivamente al Comune di Milano l'insorgere di situazioni di conflitto di interesse nei confronti del Comune di Milano.

Trattamento dati personali:

La Sottoscritta dichiara di essere stata informata, ai sensi dell'art.13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 circa il trattamento dei dati personali raccolti, ed in particolare, che tali dati saranno trattati, anche con strumenti informatici esclusivamente per le finalità per le quali la presente dichiarazione viene resa.

Milano, lì 11.09.2018



**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome  
Nazionalità  
Data di nascita

**LENTINI ALESSANDRO**

ITALIANA

21/06/1982

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

• Date (da – a)

Dal 2002 al 2006 responsabile di sala presso "Ristorante Al Rugantino" Carini (PA)

Dal 2006 al 2007 cuoco presso CONVITTO LONGONE MILANO

DAL 2007 AL 2008 cuoco presso EDUCANDATO SETTI CARRARO MILANO

Dal 2008 al 2009 cuoco presso CONVITTO LONGONE MILANO

DAL 2009 AL 2012 cuoco presso EDUCANDATO SETTI CARRARO MILANO

DAL 2012 AD OGGI ASSISTENTE AMMINISTRATIVO (UFFICIO CONTABILITA'ACQUISTI E RESPONSABILE MENSA) presso EDUCANDATO SETTI CARRARO MILANO

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

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

DIPLOMA MATURITA' ALBERGHIERA ANNO 2001

RISTORAZIONE SALA/CUCINA

TECNICO PROFESSIONALE DELLA RISTORAZIONE

Pagina 1 - Curriculum vitae di  
[ COGNOME, gnome ]

Per ulteriori informazioni:  
[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)  
[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)  
[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUA	FRANCESE, INGLESE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	buono, buono, buono,
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.</i>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<i>Coordinamento e amministrazione di persone, organizzazione acquisti , controllo entrate/uscite materie prime, controllo fatture, elaborazione menù.</i>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	UTILIZZO SOFTWARE SPECIFICI DEL SETTORE: AXIOS, SIDI, NETTUNO, PACCHETTO MICROSOFT OFFICE