



INFORMAZIONI PERSONALI

Cognome e Nome

Indirizzo

Telefono

E-mail

PEC

Nazionalità

Data di nascita

PEDRETTI SIMONA LAURA

14, via G. Pascoli, 20080, Albairate (MI), Italia

+39 339 3868259

simona.pedretti@alice.it

s.pedretti@pec.otalombardialiguria.it

Italiana

11/05/69

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Da gennaio 2016 ad oggi

Dipendente del Comune di Gaggiano (MI)

Istruttore Direttivo, fascia D, categoria economica D3,
Ufficio "Servizi Sociali e Scolastici"

Direttore dell'Esecuzione dell'Appalto con nomina a novembre 2015 contestuale all'Aggiudicazione definitiva seguita alla "Procedura aperta per l'affidamento del contratto misto avente per oggetto principale il servizio di refezione scolastica (All. IIB D.Lgs.: 163/2006 e ss.mm.ii.) per alunni, personale scolastico scuola primaria e secondaria di primo grado, dipendenti comunali e altri utenti per il periodo di nove anni (2016-2024) con previsione a titolo accessorio, della progettazione e realizzazione lavori per la riqualificazione degli edifici da adibire a centro cottura e distribuzione pasti con contestuale fornitura di attrezzature ed arredi". Importo a base d'asta Euro 4.243.900,00. Importo per i lavori stimato in Euro 250.000,00. Al contratto sono stati successivamente annessi gli utenti delle due scuole dell'infanzia e dell'asilo nido per complessivi 800 pasti/die.

Controlli regolari e costanti sull'appalto del servizio mensa presso le varie strutture.

Collaborazione alla stesura dei menù e delle diete, partecipazione alle Commissioni Mensa, relazioni con i diversi utenti del servizio, collaborazione alla gestione del personale comunale in distacco. Realizzazione di progetti di educazione alimentare presso l'asilo nido, le scuole dell'infanzia, l'istituto comprensivo, per alunni e genitori.

Organizzazione di serate formative per genitori ed insegnanti.

Controllo presso il **Servizio di ristorazione del Centro Anziani di Gaggiano e Casa Albergo** per circa 70 pasti/pranzo, oltre a circa 20 pasti a cena e a colazione.

Collaborazione con l'**Asilo Infantile privato convenzionato** col Comune di Gaggiano (circa 140 iscritti) per la stesura di menù e l'organizzazione del servizio di ristorazione.

Asilo Nido comunale con circa 50 utenti: collaborazione con la coordinatrice per tutte le attività connesse al funzionamento dell'Asilo Nido e gestione del lavoro amministrativo.

Lavoro amministrativo: deliberazioni, determinazioni, gestione capitoli di spesa, calcolo costo pasto.

- Principali mansioni e responsabilità

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

COMPONENTE DI COMMISSIONE DI GARA NEL COMUNE DI GAGGIANO (MI)

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

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

COMPONENTE DI COMMISSIONI DI GARA ESTERNE ALL'ENTE

In qualità di dipendente di ente pubblico
esperto o di "Tecnologo Alimentare"
(con oltre dieci anni d'iscrizione
all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di
Lombardia e Liguria).

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

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

Dall'Ottobre 2017 ad Oggi

Comune di Rosate (MI)

Lavoro in convenzione presso il **Comune di Rosate (MI)** con attuale proroga per gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 per un impiego orario di 9 ore mensili necessario ad espletare le attività di Tecnologo Alimentare relativamente alle attività annue connesse al servizio di ristorazione per la Scuola dell'Infanzia (150 pasti), primaria (400 pasti), secondaria (50 pasti), pasti anziani a domicilio e pasti dipendenti comunali, per un numero minimo di 9 sopralluoghi all'anno e partecipazione a numero 3 commissioni mensa.

Novembre 2018

Comune di Gaggiano (MI)

Componente di commissione di gara quale Istruttore Direttivo, Ufficio "Servizi Sociali e Scolastici".

"Procedura aperta sotto soglia per l'affidamento dei servizi di tutela minori in forma associata – Periodo Gennaio 2019 / Dicembre 2021.

Importo a base d'asta Euro 308.000,00 iva esclusa.

Maggio 2018

Comune di Gaggiano (MI)

Componente di commissione di gara quale Istruttore Direttivo, Ufficio "Servizi Sociali e Scolastici".

"Procedura aperta sotto soglia per l'affidamento delle prestazioni per i servizi di assistenza educativa per le relazioni sociali e la comunicazione agli alunni disabili – interventi educativi sociali in favore di alunni in adempimento dell'obbligo scolastico/I.C.S. – sportello ascolto – AA.SS. 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022.

Importo a base d'asta Euro 326.285,70 iva esclusa.

Novembre 2015

Comune di Vittuone(MI)

Componente di commissione di gara per la concessione del servizio pubblico di ristorazione scolastica e altri utenti del Comune di Vittuone (MI) – Periodo 01/01/2016 – 31/12/2020 con proroga opzionale al 31/12/2025.

Importo complessivo del contratto Euro 5.023.413,50 iva esclusa.

Maggio 2017

C.U.C. Rosate (MI) – Gudo Visconti (MI)

Componente di commissione di gara per l'appalto del servizio sopra soglia comunitaria di refezione scolastica del Comune di Rosate (MI), per la scuola dell'Infanzia, primaria e secondaria di primo grado e altre utenze, dal 01/09/2017 al 31/08/2021. Importo a base d'asta Euro 1.402.800,00 iva esclusa.

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

Luglio 2017

Comune di Noviglio (MI)

Componente di commissione di gara per procedura di gara aperta, ai sensi dell'Art.60 D.Lgs.50/16, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, pasti anziani, centri estivi del Comune di Noviglio (MI) dal 01/09/2017 al 31/08/2019.

Importo a base d'asta Euro 553.552,00 iva esclusa.

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

Luglio 2017

C.U.C. di Trezzano sul Naviglio, Cusago, Albairate (MI)

Componente di commissione di gara per procedura aperta, in modalità telematica, per l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione collettiva, scolastica ed altri utenti, del Comune di Cusago (MI). Periodo 01/09/2017 – 31/08/2023

Importo a base d'asta Euro 1.315.800,00 iva esclusa.

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

Novembre 2017

Casa di Riposo "G. Delfinoni" di Casorate Primo (PV)

Componente di commissione di gara per l'affidamento della gestione e coordinamento personale del servizio di ristorazione, gestione e adempimenti pacchetto igiene anni 2018-2019-2020 eventualmente rinnovabile per un anno.

Importo a base d'asta Euro 390.811,68 iva esclusa.

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

Febbraio 2018

Comune di Ozzero (MI)

Componente di commissione di gara per procedura negoziata per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze del Comune di Ozzero, ai sensi dell'Art. 36, comma 2, lett.B, D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ex Art.95, comma 3, lett. A, del D.Lgs.50/2016 per il periodo 01/03/2018 – 31/08/2022.

Importo a base d'asta Euro 461.553,30 iva esclusa.

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

Ottobre 2018

C.U.C. di Garlasco (PV)

Componente di commissione di gara per procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi complementari a ridotto impatto ambientale per il periodo di anni due con possibile proroga di due anni per il Comune di Garlasco.

Importo a base d'asta complessivo Euro 1.225.519,20 iva esclusa.

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

Dicembre 2018

C.U.C. di Trezzano sul Naviglio, Cusago, Albairate (MI)

Componente di commissione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva del Comune di Albairate (refezione scolastica e dipendenti comunali) periodo 01/01/2019 – 31/08/2023.

Importo a base d'asta Euro 1.596.075,00 iva esclusa.

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

Gennaio 2019

C.U.C. di Garlasco (PV)

Componente di commissione di gara per affidamento del servizio di ristorazione dell'utenza dell'Istituto De Rodolfi di Vigevano, dell'annesso centro diurno e dei pasti per altri utenti per un periodo di quattro anni.

Importo a base d'asta Euro 2.291.330,43 iva esclusa

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

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Luglio 2019

C.U.C. Unione Dei Comuni I Fontanili di Gaggiano (MI)

Componente di commissione di gara per procedura aperta, ai sensi dell'Art.60 D.Lgs.50/2016, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Noviglio, pasti per anziani e centri estivi dal 01/09/2019 al 31/08/2024.

Importo a base d'asta Euro 1.368.939,75 iva esclusa

Da giugno 1997 a dicembre 2015

Comune di Gaggiano (MI)

Ufficio "Servizi Sociali e Scolastici"

Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica (scuole dell'infanzia 140 pasti/die, scuola primaria 500 pasti/die, scuola secondaria 200 pasti/die), Mensa Asilo Nido, 60 pasti/die e Mensa Casa Albergo per Anziani, 80 pasti/die. Circa 900 pasti/die totali.

Organizzazione di tutto il servizio. Predisposizione di menù, diete speciali, capitolato d'appalto per l'acquisto dei generi alimentari. Controllo delle merci, gestione degli ordini, dei servizi di manutenzione, derattizzazione, acquisto attrezzature. Predisposizione dei Manuali di Autocontrollo e delle procedure di rintracciabilità, organizzazione del lavoro di cucina in base alle procedure haccp e controllo costante sull'applicazione delle stesse. Formazione del personale. Progetti di educazione alimentare per gli alunni delle scuole, in particolare delle Scuole dell'Infanzia e della Scuola primaria.

Ideazione e gestione completa di progetti alimentari e multiculturali con coinvolgimento di bambini, insegnanti, genitori stranieri e cooperative di Commercio Equo e Solidale.

Gestione delle problematiche dell'utenza e delle attività della Commissione Mensa.

Lavoro amministrativo: deliberazioni, determinazioni, gestione capitoli di spesa, calcolo costo pasto.

Dal Giugno 2015 al Dicembre 2016

Rivista "Starbene"

Collaborazione in qualità di Tecnologo Alimentare per le risposte alle domande dei lettori.

Predisporre le risposte alle domande inviate.

28 Maggio 2015

Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria – Cascina Triulza – Expo Milano 2015

"Per un buon mangiare geografico e sostenibile."

Relatore sul tema: "Tutto il mondo è paese" con presentazione del libro "GiocoCibo" di cui sono autrice e dei progetti di educazione alimentare.

13 Novembre 2014

Università degli Studi di Milano Bicocca

EAT LIST BICOCCA, Musica per il palato.

Ospite dell'evento per fornire approfondimenti di natura alimentare richiesti da professore e studenti.

15 Ottobre 2014

Società Umanitaria Milano

Laboratorio su consumo consapevole e responsabile: riduzione degli sprechi alimentari domestici.

Organizzazione e gestione di un laboratorio per insegnanti delle classi primarie e secondarie.

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da– a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

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

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

PARTECIPAZIONE A CORSI E CONVEGNI

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

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

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

Da Aprile 1997 a Dicembre 1998

Istituto C.A.P.A.C. di Milano (Politecnico del Commercio)
Insegnamento di merceologia nei corsi serali, istituiti dalla Camera di Commercio di Milano.
Preparazione delle lezioni e docenza.

Mese di Maggio 1997

E.N.F.A.P. Lombardia di Milano
Insegnamento delle materie “Igiene” e “Tecnologie degli Alimenti”
Preparazione delle lezioni e docenza.

Da Febbraio a giugno 1997

C.I.F.A.P. di Sesto San Giovanni
Insegnamento in un corso per Addetti alla Ristorazione Collettiva delle materie “Igiene” e “Tecnologie e Servizi”
Preparazione delle lezioni e docenza.

Da Gennaio a Giugno 1997

C.O.N.A.L. di Milano
Controllo qualità presso mense scolastiche ed aziendali. Controllo dei certificati d’analisi e dei rapporti di controllo del servizio.

Da Novembre 1989 a Febbraio 1993

Biblioteca Civica “Lino Germani” di Albairate (MI)
Incarico di “Assistente alla Biblioteca”

Dal marzo 2014 ad oggi

Diversi

Partecipazione costante ad eventi formativi inerenti il settore della ristorazione ed il settore alimentare in generale.
35 crediti formativi obbligatori nell’arco di tre anni con almeno 10 crediti formativi all’anno.

Dal 2014 ad oggi

Diversi

Partecipazione ad eventi formativi inerenti le principali novità sulle normative del Settore Scolastico e Sociale, gli Asili Nido, il Codice dei Contratti.
Attestati di frequenza

Dal 1997 al 2013

Diversi

Partecipazione costante (almeno due volte all’anno) a vari convegni sulla ristorazione collettiva e a seminari di aggiornamento del settore ristorazione.
Attestati di Frequenza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Qualifica conseguita

Giugno 2015

Università Popolare dell'Accademia Internazionale di Nutrizione Clinica (AINUC)

Corso di Operatore del Benessere (Naturopata) esperto in nutrizione (110 ore)

Naturopata esperto in Nutrizione

14 Aprile 2000

Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria

Iscrizione all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria dal 14/04/2000. N. iscrizione: 84

Luglio 1998

Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria

Abilitazione all'esercizio della Professione di Tecnologo Alimentare - Esame di Stato

Novembre 1988 – Luglio 1996

Università degli studi di Milano – Facoltà di Agraria

Laurea in Scienze della Preparazione Alimentari (attuale Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari)

Settembre 1984 – Giugno 1988

Liceo Scientifico "B. Pascal" di Abbiategrasso (MI)

Maturità scientifica

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

PATENTE O PATENTI

Italiano

Inglese, Francese

Buone capacità di relazione con persone appartenenti a diverse tipologie professionali: cuochi, inservienti, insegnanti, amministratori, utenza dei servizi pubblici in generale, bambini e ragazzi da 0 a 14 anni, anziani. Notevole predisposizione personale al lavoro coi bambini; ideazione e gestione completa di progetti alimentari e multiculturali.

Capacità di gestire in completa autonomia il proprio lavoro. Per oltre 15 anni organizzazione completa del lavoro presso 6 cucine e della distribuzione del pasto nei refettori annessi.

Dal 1989 al 1995 volontariato settimanale con disabili fisici e psichici

Conoscenze Informatiche: conoscenza di base dei principali programmi

Giugno 2017 Pubblicazione del libro **“Facilmente in forma con gusto”** scritto col Dott. Maurizio Fiocca, a cura della **“Libreria Editrice La Memoria del Mondo”**.

Anno 2014 e 2015 conduttrice del format televisivo **“A casa dello Chef”** in onda su alcune TV locali.

Aprile 2013 Pubblicazione del libro **“GiocoCibo”** a cura della **“Libreria Editrice La Memoria del Mondo”**.

Sul sito internet: giococibo.wordpress.com tutto il percorso ed i laboratori effettuati.

B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

ALBAIRATE, 20/02/2020

Simona Laura Pedretti

