

Camposano
Cesamarciano
Cimitile
Comiziano
Mariglianella
Nola
San Paolo Bel Sito
San Vitelliano
Saviano
Scisciano
Visciano

Camposano Prot.

Del

### DETERMINA NOMINA COMMISSIONE DI GARA DEL 12/01/2017

~~OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE DEI PASTI PER LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI SAVIANO. ASN. Angelo. REGISTRO UFFICIALE 0090209.12-01-2017~~  
 68877520C3 - NOMINA SEGGIO DI GARA

L'Amministratore Unico

Vista:

- La determina dirigenziale N. ° 840 del 29/11/2016 con cui si procedeva ad indire apposita gara e ad assegnare all'Agenzia locale per lo sviluppo dell'Area Nolana s.c.p.a." ("Agenzia Area Nolana"), con sede in via Trivice d'Ossa n. 28, 80030 Camposano (NA), in qualità di ufficio a supporto della Centrale unica di Committenza dell'Area Nolana, Cod. Ausa 0000546019, le attività inerenti l'indizione della procedura di gara, secondo le caratteristiche espressamente indicate negli atti di gara, la procedura aveva formalmente inizio;
- Dato atto che il Comune di Saviano, con delibera di C.C. nr. 16 del 16.03.2016 ha approvato un **Accordo consortile ex art. 30 del D.Lgs. n. 267/2000 finalizzato alla costituzione di una Centrale Unica di Committenza mediante modello delegato delle funzioni**, attribuendo all'Agenzia dell'area nolana, sede dell'Ufficio Unico, la qualifica di soggetto delegato ad esercitare le funzioni amministrative e servizi in materia di Centrale Unica di committenza ai sensi dell'art. 33, comma 3-bis, del d.lgs. n. 163/2006 e ss.mm.ii.;
- In data 04/01/2017 prot.66 la CUC inoltrava richiesta al R.U.P. di nominativi da inserire nella Commissione di gara a cui non è seguito alcun riscontro così desumendo che all'interno dell'ente non vi fossero disponibili le professionalità richieste;
- Di conseguenza In data 09/01/2017 prot.103 è stata inoltrata richiesta di nr.2 esperti da inserire nella commissione di gara all'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio;
- Il suddetto ordine, con nota prot 182 Del 11.01.2017 riscontrava la predetta richiesta e forniva i seguenti nominativi comprensivi di curriculum vitae e precisamente.  
 Dr. Penza Gianluca iscritto all'OTACL del 29/11/2000 con numero iscrizione 77  
 Dott.ssa Vallone Carmela, iscritta all'OTACL del 26/01/2015 con numero di iscrizione 458
- In virtù dei curriculum vitae presentati si è potuto riscontrare che i professionisti sono in possesso dei requisiti professionali per poter svolgere l'incarico di commissario della gara in oggetto ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs.50/2016;
- Ritenuto quale terzo membro e Presidente della Commissione può essere nominato il Dott.Angelo Gambardella in qualità di Collaboratore dell'Agenzia Area Nolana avente le specifiche competenze per l'incarico *de quo*
- **Letto** l'art.77 del D.Lgs.50/2016

### DETERMINA

- PER I MOTIVI ESPRESSI IN NARRATIVA E QUI INTEGRALMENTE RICHIAMATI di Nominare la Commissione giudicatrice inerente la procedura di cui all'oggetto individuandone come segue i membri:
- il dott. Angelo Gambardella, Collaboratore dell'Agenzia Area Nolana, quale Presidente - verbalizzante;

Camposano

Casamarciano

Cimitile

Comiziano

Mariglianella

Nola

San Paolo Bel Sito

San Vitaliano

Saviano

Scisciano

Visciano

- Il Dott. Dr. Penza Gianluca in qualità di Membro della Commissione di Gara
- Dott.ssa Vallone Carmela in qualità di Membro della Commissione di Gara

Dare atto che i membri della Commissione, al momento dell'accettazione dell'incarico, dovranno dichiarare ai sensi dell'art.47 del DPR 445/2000, l'inesistenza delle cause di incompatibilità ed astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art.77 del D.Lgs 50/2016.

Allega per gli adempimenti di cui all'art.29 comma 1 del D.Lgs.50/2016 i curriculum vitae dei membri della Commissione di gara.

Il Responsabile dell'Ufficio Comune della CUC

Giovanni Trinchese



## Agenzia Area Nolana

---

**Da:** segreteria <segreteria@pec.otacl.it>  
**Inviato:** mercoledì 11 gennaio 2017 12:48  
**A:** agenziaareanolana@pec.it  
**Oggetto:** Re: procedura negoziata per servizio di refezione scolastica , con preparazione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore comune di saviano ns prot n, 103 del 9/1/2017  
**Allegati:** OTACL Prot. N°1317 del 11.01.2017.pdf; CV PENZA GIANLUCA.pdf; Curriculum Vitae Dott.ssa Vallone Carmela.pdf  
**Priorità:** Alta

In allegato si trasmette lettera OTACL Prot. N°1317 del 11 gennaio 2017.

Distinti saluti

**AAN.AgeLoc.REGISTRO UFFICIALE.0000182.11-01-20**

Segreteria Operativa OTACL

Rif: Sig.ra Rosanna Piccolo

Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio

Via Ferrante Imparato, 190


Complesso Napoli Est - 80146 Napoli (Italy)

☎ phone +390817349096

☎ fax +390817349096

✉ [segreteria@otacl.it](mailto:segreteria@otacl.it)

✉ [segreteria@pec.otacl.it](mailto:segreteria@pec.otacl.it)

 Please don't print this e-mail unless you really need to

In ottemperanza al D.Lgs.196/2003 sulla tutela dei dati personali, le informazioni trasmesse sono destinate esclusivamente alla persona o alla società in indirizzo e sono da intendersi confidenziali e riservate. Ogni trasmissione, inoltro, diffusione o altro uso di queste informazioni a persone o società differenti dal destinatario è proibita. Nel caso in cui aveste ricevuto questo messaggio per errore, Vi invitiamo ad avvertire il mittente al più presto e a procedere all'immediata distruzione dello stesso.

The information transmitted is intended only for the person or entity to which it is addressed and may contain confidential and/or privileged material. Any review, retransmission, dissemination or other use of, or taking of any action in reliance upon, this information by persons or entities other than the intended recipient is prohibited. If you received this in error, please contact the sender and delete the material from any computer.

Da: "Agenzia Area Nolana" [agenziaareanolana@pec.it](mailto:agenziaareanolana@pec.it)

A: [segreteria@pec.otacl.it](mailto:segreteria@pec.otacl.it)

Cc:

Data: Mon, 9 Jan 2017 13:04:37 +0100

Oggetto: procedura negoziata per servizio di refezione scolastica , con preparazione dei pasti presso i centri di produzione del  
fornitore comune di saviano ns prot n, 103 del 9/1/2017

>  
>  
>



Ordine dei Tecnologi Alimentari  
Campania e Lazio



**Spett.le** Centrale Unica di Committenza dell'Area Nolana  
Agenzia Area Nolana S.C.p.A.  
Ufficio operativo CUC  
Via Trivice d'Ossa, 28  
80030 Camposano (NA)  
Tel. 0818239106  
[segreteria@agenziaareanolana.it](mailto:segreteria@agenziaareanolana.it)  
P.E.C.: [cucareanolana@pec.it](mailto:cucareanolana@pec.it)

Prot. N° 1317

Napoli, 11 gennaio 2017

**Oggetto:** SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, CON PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI PRODUZIONE DEL FORNITORE – COMUNE DI SAVIANO.

A seguito di Vs. missiva inviata in data 9 gennaio 2017, per la richiesta di due Tecnologi Alimentari candidati a far parte quali componenti alla Commissione di GARA per il servizio di refezione scolastica, con preparazione dei pasti presso i centri di produzione del fornitore - comune di Saviano, l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio, invia i C.V. dei Tecnologi Alimentari, in possesso di maturata esperienza nel settore della ristorazione collettiva, iscritti a codesto Ordine professionale, interessati a partecipare alla commissione di gara per l'affidamento del servizio sopra indicato.

Di seguito i nominativi dei due Tecnologi Alimentari:

- Dr Penza Gianluca, iscritto all'OTACL dal 29/11/2000 con numero iscrizione 77;
- Dott.ssa Vallone Carmela, iscritta all'OTACL dal 26/01/2015 con numero iscrizione 458;

Distinti saluti.

**IL PRESIDENTE**

Dr Salvatore Velotto

**IL PRESIDENTE**

*(Salvatore Velotto)*

# GIANLUCA PENZA



## CURRICULUM VITAE

### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>PENZA, Gianluca</b>
Indirizzo	Viale degli Oleandri, 7 – 80013 – Casalnuovo di Napoli (NA) Italia
Cellulare	(+ 39) 3939894955
Telefono	(+ 39) 0818429646
Fax	(+ 39) 0815313145
E-mail	gianlucapenza@libero.it
Nazionalità	Italiana
Luogo e data di nascita	Portici, 02 gennaio 1971

### ESPERIENZE LAVORATIVE

- Periodo (da – a) Dal 2009 ad oggi
- Nome e indirizzo datore di lavoro **LAB SERVICE s.a.s.** di Alessandro Soriano, Via San Gennariello, 26 - Pollena Trocchia (NA)
- Tipo di azienda o settore Laboratorio analisi alimentari
- Tipo di impiego Consulenza professionale
- Principali mansioni e responsabilità Vice Direttore di Laboratorio e vice Responsabile Assicurazione Qualità
  
- Periodo (da – a) Dal febbraio 1999 al 2009
- Nome e indirizzo datore di lavoro **SQC s.a.s.**, Vico Ippolito, 7 - Pollena Trocchia (NA)
- Tipo di azienda o settore Laboratorio analisi alimentari
- Tipo di impiego Amministratore
- Principali mansioni e responsabilità Direttore di Laboratorio
  
- Periodo (da – a) Dal marzo 1998 al 2006
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Pastificio Carmine e Giulio Russo di Nicola S.p.A.**, Pomigliano d'Arco (NA)
- Tipo di azienda o settore Produzione pasta alimentare secca
- Tipo di impiego Consulenza professionale
- Principali mansioni e responsabilità Responsabile del Sistema Gestione Qualità Iso 9001:2008 e del protocollo BRC  
Controllo degli standards di processo
  
- Periodo (da – a) Marzo-Giugno 2008
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato "Luigi Petriccione"**, Napoli
- Tipo di azienda o settore Scuola media superiore
- Tipo di impiego Incarico di Collaborazione Professionale
- Principali mansioni e responsabilità Docente per n. 60 ore nell'ambito del progetto "Operatore addetto al controllo qualità e gestione ambientale attraverso la bioindicazione e le biotecnologie"

- Periodo (da – a) Gennaio 2008
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Centro Studi Eu.tropia, Castello di Cisterna (NA)**
- Tipo di azienda o settore Ente di formazione
- Tipo di impiego Prestazione occasionale
- Principali mansioni e responsabilità Docente del modulo "controllo qualità agroalimentare" per n. 42 ore nell'ambito del progetto I.SO.LA. "Ausiliario della Ristorazione"

- Periodo (da – a) Gennaio-Dicembre 2006
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Pastificio Grania s.r.l., Castello di Cisterna (NA)**
- Tipo di azienda o settore Produzione pasta alimentare secca
- Tipo di impiego Consulenza professionale
- Principali mansioni e responsabilità Implementazione del sistema di rintracciabilità ai sensi del Reg CE 178/2002

- Periodo (da – a) Maggio 2006
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Centro Studi Eu.tropia, Castello di Cisterna (NA)**
- Tipo di azienda o settore Ente di formazione
- Tipo di impiego Prestazione occasionale
- Principali mansioni e responsabilità Docente del modulo "controllo qualità agroalimentare" per n. 28 ore nell'ambito del progetto I.SO.LA. "Addetto alla produzione prodotti alimentari"

- Periodo (da – a) Marzo 2004 e Novembre 2004
- Nome e indirizzo datore di lavoro **Università di Napoli "Federico II", Napoli**
- Tipo di azienda o settore Università
- Tipo di impiego Incarico Professionale
- Principali mansioni e responsabilità Membro della Commissione Esami di Stato per Tecnologi Alimentari



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) Aprile 2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione KHC – Know How Certification
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Norma ISO 9001:2008
- Qualifica conseguita **Lead Auditor per i Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001:2008**
  
- Date (da – a) Giugno 2009
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SAI GLOBAL – Efsis setting standard
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Norma ISO 9001:2008
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso di aggiornamento "ISO 9001:2008 / Cosa cambia"**
  
- Date (da – a) Gennaio 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione C.L.A.A.I. – Confederazione delle Libere Associazioni Artigiane e PMI Italiane
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sicurezza e Salute sui luoghi di lavoro D.Lgs 626/94
- Qualifica conseguita **Attestato di "Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione" modulo A**
  
- Date (da – a) Febbraio 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione C.L.A.A.I. – Confederazione delle Libere Associazioni Artigiane e PMI Italiane
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sicurezza e Salute sui luoghi di lavoro D.Lgs 626/94
- Qualifica conseguita **Attestato di "Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione" modulo C**
  
- Date (da – a) Marzo 2008
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione C.L.A.A.I. – Confederazione delle Libere Associazioni Artigiane e PMI Italiane
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Sicurezza e Salute sui luoghi di lavoro D.Lgs 626/94
- Qualifica conseguita **Attestato di "Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione" modulo B**
  
- Date (da – a) Settembre 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione SGS Italia s.p.a.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Norma ISO 22000
- Qualifica conseguita **Attestato di partecipazione al corso "ISO 22000: l'unica norma universale per la Gestione della Sicurezza Alimentare"**
  
- Date (da – a) Aprile 2006
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Cermet
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Protocolli internazionali di certificazione BRC e IFS
- Qualifica conseguita **Qualifica di Internal Auditor per il BRC-Global Standard Food ed IFS**
  
- Date Ottobre 2005
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Cermet



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Norma ISO 9001:2000</p> <p><b>Attestato di partecipazione al corso "La norma UNI EN ISO 9001:2000 ed i principi della qualità"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Settembre 2005</p> <p>Cermet</p> <p>Protocolli BRC ed IFS</p> <p><b>Attestato di partecipazione al corso "Gli schemi di certificazione internazionale BRC FOOD e IFS"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Luglio 2005</p> <p>Neutron s.p.a.</p> <p>Norme in materia di etichettatura degli alimenti</p> <p><b>Attestato di partecipazione al seminario formativo "Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari: stato dell'arte e novità introdotte dalle direttive 89/2003 e 26/2005 CE"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Giugno 2005</p> <p>Neutron s.p.a.</p> <p>Reg. CE 178/02</p> <p><b>Attestato di partecipazione al seminario formativo "La tracciabilità di filiera nell'industria agroalimentare"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Luglio 2003</p> <p>Ma.Ter. a.r.l.</p> <p>Aggiornamento professionale</p> <p><b>Attestato di partecipazione al Seminario "Il Tecnologo alimentare: Nuove prospettive di Formazione e Aggiornamento Professionale per competere in Europa"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Luglio 1998</p> <p>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "Federico II"</p> <p>Abilitazione alla professione</p> <p><b>Abilitazione alla professione di Tecnologo Alimentare</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>Aprile 1998</p> <p>Unione Industriale di Caserta</p> <p>HACCP D.Lgs. 155/97</p> <p><b>Attestato di partecipazione al Seminario "Produzione, Commercializzazione e Somministrazione degli Alimenti, Obblighi e Sanzioni. HACCP D.Lgs.155/97"</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da - a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione</li> </ul>	<p>Luglio 1996</p> <p>UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "Federico II"</p>

- o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
    - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
  
  - Date (da – a)
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
    - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
    - Qualifica conseguita
    - Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Tecnologie ed analisi alimentari
- Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari**  
Votazione 110/110 e lode
- Luglio 1989  
LICEO Scientifico "F.Silvestri", Portici (NA)
- Diploma di maturità scientifica**  
Votazione 60/60

## 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
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in un ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ORGANIZZATIVE

Ad esempio: coordinamento e/o amministrazione di persone, progetti, bilanci. Sul posto di lavoro, in attività di volontariato, a casa, ecc.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Durante lo svolgimento della tesi, ho acquisito padronanza di tecniche spettrofotometriche U.V. ed I.R., tecniche elettroforetiche e tecniche di purificazione.

Ottima conoscenza e applicazione dei più comuni programmi informatici quali: Word, Excel su Windows.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno, ecc.

## ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTI

TIPO B

**ULTERIORI INFORMAZIONI**

Nel 2003 eletto consigliere del Consiglio Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Dal 2003 iscritto nell'albo dei Tecnologi Alimentari dei Consulenti Tecnici di Ufficio del Tribunale di Nola.

Nel 2006 rieletto consigliere del Consiglio Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

Nel 2009 eletto con la carica di Tesoriere al Consiglio Regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio.

**ALLEGATI**

---

Aggiornato a: novembre 2016

Il sottoscritto Autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla legge (D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196)



**CURRICULUM VITAE  
CARMELA VALLONE**

**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome / Cognome

Carmela Vallone

Indirizzo

Domicilio: Via P.V. Marone, 10 – Poggiomarino (NA)

Residenza: Via Padova, 131/G – Fiano Romano (RM)

Cellulare

3477115794

E-mail

carmen.val@virgilio.it

Cittadinanza

Italiana

Data e luogo di nascita

09/08/1979 - Nocera Inferiore (SA)

Sesso

Femminile

**ESPERIENZA PROFESSIONALE**

Date

Da Ottobre 2015 – Ad oggi

Lavoro o posizione ricoperti

**Referente per il Dipartimento di Sanità Pubblica – Scuola di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli Federico II della Convenzione stipulata con il Comune di San Giorgio a Cremano (NA) per il controllo della qualità e conformità del Servizio di Ristorazione Scolastica**

Principali attività e responsabilità

Svolgimento di accertamenti tecnici per la verifica ed il controllo della qualità e della conformità del servizio reso dalla ditta aggiudicataria dell'appalto di ristorazione scolastica in relazione al Capitolato Speciale d'Appalto ed alle normative di riferimento.

- Controllo delle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti
- Controllo delle caratteristiche tecniche dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- Controllo delle corrette grammature degli ingredienti utilizzati nella preparazione dei pasti
- Controllo delle corrette grammature delle porzioni somministrate con sistema monoporzione in vaschette monouso oppure mediante sistema multirazione con ';
- Verifica del rispetto dei tempi di trasporto dei pasti e della fascia oraria di consegna in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto;
- Verifica della corrispondenza delle pietanze preparate rispetto alle tabelle dietetiche in allegato al Capitolato Speciale d'Appalto;
- Verifica della corretta implementazione e del rispetto della procedura di sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica per diete standard e diete speciali;
- Verifica del sistema di etichettatura dei pasti in conformità al Capitolato Speciale d'Appalto ed alle Normative cogenti di riferimento
- Verifica della corretta implementazione del sistema di soddisfazione dell'utenza relativamente al servizio di ristorazione scolastica;
- Verifica del corretto svolgimento delle procedure di somministrazione dei pasti ai terminali di consumo (scuole)

Date	18 Ottobre 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Relatore Evento formativo "MEDICINA E AMBIENTE", accreditato ECM e promosso dal Centro studi Tegea, Società Italiana d'Igiene e Ferrarelle SpA
Principali attività e responsabilità	<p>Relazione dal titolo: <i>La ristorazione collettiva: quali contributi alla Salute e l'Ambiente?</i></p> <p>Le dinamiche che caratterizzano i servizi di ristorazione pubblica, in primis quella scolastica rappresentano una sfida e un'opportunità per la messa in atto di politiche ambientali, di prevenzione primaria e di pratiche ispirate alla sostenibilità.</p> <p>L'obiettivo dell'intervento è stato quello di presentare un quadro dei principali contributi che la ristorazione scolastica può apportare per il mantenimento di un buono stato di salute, per la prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili (MCNT) e per la tutela dell'ambiente.</p>
Date	Maggio – Giugno 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Partecipazione, in collaborazione con il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL NA I centro, al sistema di sorveglianza <i>Okkio alla salute</i> sul sovrappeso e l'obesità nei bambini delle scuole primarie (6-10 anni) e i fattori di rischio correlati . Obiettivo principale è descrivere la variabilità geografica e l'evoluzione nel tempo dello stato ponderale, delle abitudini alimentari, dei livelli di attività fisica svolta dai bambini e delle attività scolastiche favorevoli la sana nutrizione e l'esercizio fisico, al fine di orientare la realizzazione di iniziative utili ed efficaci per il miglioramento delle condizioni di vita e di salute dei bambini delle scuole primarie.
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la registrazione delle misure antropometriche (peso e altezza) degli alunni, effettuata da operatori ASL</li> <li>- la somministrazione di un questionario semplice ai bambini per raccogliere informazioni sulle loro abitudini alimentari, livelli di attività fisica e sedentarietà</li> <li>- la compilazione da parte dei genitori di un breve questionario per la raccolta di informazioni rispetto ad abitudini alimentari, attività fisica e sedentarietà dei propri figli</li> <li>- la compilazione di un questionario da parte dei dirigenti scolastici per la raccolta di informazioni in merito a ambiente scolastico.</li> </ul>
Date	Aprile 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente per Azienda di ristorazione scolastica (Ristonet Srl) per la valutazione della qualità del servizio e l'implementazione di azioni correttive atte a migliorare il servizio
Date	Giugno – Luglio 2016
	Attività peritali presso aziende alimentari come Consulente Tecnico di Parte (CTP)
Date	<u>Da Aprile 2014 – Aprile 2015</u>



Lavoro o posizione ricoperti	Collaborazione, in qualità di volontaria, con il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione della ASL NA 1 centro (Decreto n. 424 del 01/04/2014) per le attività inerenti
Principali attività e responsabilità	<p>Visite ispettive per controlli ufficiali dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione alimentari ed imprese agricole</p> <p>Dettaglio attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controlli ufficiali (ispezioni , audit, sorveglianze, campionamenti per analisi ecc...) delle imprese che producono, importano , trasformano, stoccano, trasportano , distribuiscono e somministrano alimenti , additivi alimentari ed integratori alimentari , allo scopo di verificare l'idoneità igienico strutturale, la salubrità, la sicurezza degli alimenti e l'applicazione della normativa vigente ed inerente la sicurezza alimentare;</li> <li>- Corsi di formazione per alimentaristi ai sensi del Decreto Dirigenziale n. 46 del 23 febbraio 2005;</li> <li>- Controllo dei servizi di ristorazione collettiva; valutazione delle tabelle nutrizionali , valutazione del rischio nutrizionale , valutazione dei piani di autocontrollo HACCP,</li> <li>- Controlli e consulenza nutrizionale per la valutazione dell'adeguatezza nutrizionale dei menù proposti dalle mense scolastiche ed aziendali ;</li> <li>- Partecipazione al progetto europeo HEPCOM ;</li> <li>- Partecipazione ed attuazione del percorso "Mens(a) Sana in Corpore Sano" promosso dall'Assessorato alla Scuola del Comune di Napoli e dal Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli I Centro;</li> <li>- Partecipazione al Sistema di sorveglianza Okkio alla salute 2014</li> </ul> <p>Partecipazione ai Piani di Monitoraggio Regionali (PMR):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PMR: Utilizzo e gestione dei prodotti fitosanitari nelle aziende di produzione primaria</li> <li>- PMR: Qualità delle acque destinate al consumo umano</li> <li>- PMR : Livello di preparazione del personale addetto alla preparazione dei pasti per celiaci e gestione dei pasti destinati ai celiaci</li> </ul>
Date	<u>Da Agosto 2008 – Ottobre 2008</u>
Lavoro o posizione ricoperti	Divisione Controllo Qualita'
Principali attività e responsabilità	<p>Partecipazione al team HACCP</p> <p>Svolgimento di analisi chimiche e fisiche sulle materie prime (latte, panna) e sui prodotti finiti</p> <p>Partecipazione alla progettazione e all'avviamento dei piani per la qualità</p>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CoDaP spa-Marcianise (CE), Azienda Alimentare
Date	<u>Da Aprile 2006 – Agosto 2008</u>
Lavoro o posizione ricoperti	Divisione Ricerca e Sviluppo
Principali attività e responsabilità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppo di prodotti per il private label</li> <li>- Aspetti legali (claim, packaging)</li> <li>- Aggiornamento piani di controllo prodotti</li> <li>- Conduzione ed addestramento di Panel Group, in qualità di Panel Leader</li> </ul>
Nome e indirizzo del datore di lavoro	CoDaP spa-Marcianise (CE), Azienda Alimentare

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Da Novembre 2015 – Ad oggi

### **Dottorato di Ricerca in Sanità Pubblica e Medicina Preventiva (XXI Ciclo)**

Le principali linee di ricerca riguardano:

- Stato nutrizionale per fasce di popolazione e attività di raccolta dati su stili di vita della popolazione
- Prevenzione primaria per il contrasto delle malattie croniche non trasmissibili
- Ristorazione collettiva
- Igiene degli Alimenti
- Igiene della Nutrizione
- Dieta Mediterranea

Date

07 Luglio 2016

Titolo della qualifica rilasciata

**Corso Global Health e Medicina Transfrontaliera – Controlli su alimenti e bevande presso i laboratori dell'ufficio delle Dogane di Napoli**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli studi di Napoli Federico II, Scuola di Medicina e chirurgia, Dipartimento di Sanità Pubblica

Date

09 Giugno 2016

Titolo della qualifica rilasciata

**Corso Global Health e Medicina Transfrontaliera v- Politiche alimentari sostenibili**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli studi di Napoli Federico II, Scuola di Medicina e chirurgia, Dipartimento di Sanità Pubblica

Date

14 Marzo 2016

Titolo della qualifica rilasciata

Avvio della quinta indagine Okkio alla Salute

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Direzione Generale per la Tutela della Salute ed il coordinamento del Sistema Sanitario Regionale – Regione Campania

Date

02 Marzo 2016

Titolo della qualifica rilasciata

Approccio nutrizionale e strategie di prevenzione  
Prof. Edwig Goossens del Center for Gastrology

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

U.O.S. Ricerca e Sviluppo  
Azienda Ospedaliera Universitaria Federico II

Date

22 Novembre 2014

Titolo della qualifica rilasciata

Fornitura delle informazioni sui prodotti alimentari al consumatore : le nuove regole comunitarie (Reg. CE 1169) ed il quadro sanzionatorio

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio

Date

Settembre 2005 – Aprile 2006

Titolo della qualifica rilasciata

Responsabile di ricerca e sviluppo per la valorizzazione delle piccole e medie imprese del sistema agro-alimentare

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Tecnoalimenti Scpa (Milano) – E.L.D.A.I.F.P.(Potenza)

Date

Giugno 2005

Titolo della qualifica rilasciata

**Abilitazione alla professione di tecnologo alimentare**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

Università degli studi di Napoli "Federico II - Facoltà di Agraria – Portici (NA)

Date

Febbraio 2005

Titolo della qualifica rilasciata,  
Nome e tipo d'organizzazione  
erogatrice dell'istruzione e formazione

**Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari - votazione 110/110**  
**Università degli studi di Napoli "Federico II - Facoltà di Agraria – Portici (NA)**

**ISCRIZIONE A SOCIETA'  
SCIENTIFICHE**

Società Italiana di Igiene e Medicina Preventiva

**LAVORI SCIENTIFICI E  
ARTICOLI PUBBLICATI**

**Articoli in atti di convegno/congresso**

*Stili di vita, si parte dall' infanzia*

M.P.Vairano 1; M.Triassi 3; P.D'Agnese 1; M.T. Ceccarelli 1; G. Pezone 2; C. Vallone 3;  
F. Iavarone 1; R. Rice 1; D. Rivetti 1; F. Strangio 1; V. Apasciuto 1; V. Rabbito 1; A.  
Savarese1

1 SIAN ASL NA1 Centro, Napoli;

2 IA OA ASL NA1 Centro, Napoli;

3 Dipartimento di Sanità Pubblica, Università Degli Studi Di Napoli "Federico II".

Atti del 49° Congresso Nazionale della Società Italiana di Igiene, Napoli 16-19

Novembre 2016

**Publicazioni su riviste scientifiche**

Allergeni alimentari e ristorazione collettiva

*Maria Triassi<sup>1</sup>, Carmela Vallone<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Professore ordinario di Igiene, Università degli Studi di Napoli Federico II

<sup>2</sup>Dottoranda in Sanità Pubblica e Medicina Preventiva, Università degli Studi di Napoli  
Federico II

La sottoscritta è consapevole che le dichiarazioni mendaci, la formazione o l'utilizzo di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi in materia. 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".

Napoli,

Dott.ssa Carmela Vallone

05/12/2016



#### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome ANGELO GAMBARDELLA  
Indirizzo VIA G. Bellini, 12 – 80035 NOLA (NA)  
Telefono +39 0810481853  
Fax +39 0813110664  
Cellulare +39 3935673539  
E-mail [ang.gambardella1974@gmail.com](mailto:ang.gambardella1974@gmail.com)  
P.IVA 04684941216  
Nazionalità ITALIANA  
Data di nascita 12 febbraio 1974 San Paolo Bel Sito (NA)

#### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) *DA FEBBRAIO 2004 AD OGGI*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **AGENZIA LOCALE DI SVILUPPO DEI COMUNI DELL'AREA NOLANA S.c.p.A.**  
VIA TRIVICE D'OSSA 28 - 80030 CAMPOSANO (NA)
  - Tipo di azienda o settore *Società a capitale interamente pubblico - Servizi alla Pubblica amministrazione*
  - Tipo di impiego *Consulenza*
  - Principali mansioni e responsabilità
    1. Componente gruppo di lavoro per l'Ufficio a supporto della Centrale Unica di Committenza dell'Area Nolana;
    2. Responsabile Amministrazione e contabilità e da giugno 2015 Coordinatore Generale;
    3. Componente gruppo di lavoro per la pianificazione e la progettazioni interventi complessi anche cofinanziati con fondi regionali e POR;
    4. Responsabile delle attività di monitoraggio fisico, finanziario, procedurale e Rendicontazione progetti cofinanziati con i fondi POR Campania 2000/2006 - 2007/13;
- Date (da – a) *DA APRILE 2000 A FEBBRAIO 2004*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **AGENZIA LOCALE DI SVILUPPO DEI COMUNI A NORD EST DI NAPOLI S.C.P.A.**  
– CITTÀ DEL FARE
  - Tipo di azienda o settore *Società a capitale interamente pubblico - Servizi alla Pubblica amministrazione*
  - Tipo di impiego *Consulenza*
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Assistenza Beneficiari (pubblici e privati) dei fondi POM "Sviluppo Locale Patto Territoriale per l'occupazione nell'area nord-Est della Provincia di Napoli"
    - Responsabile delle attività di monitoraggio fisico, finanziario e procedurale del "Programma Aggiuntivo" Patti territoriali per l'Occupazione finanziato con Delibera CIPE 83/02;



- Date (da – a) **DA GIUGNO 2000 A MARZO 2002**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **Patto territoriale per l'Occupazione dell'Area a Nord Est della Provincia di Napoli s.c.p.a.**
  - Tipo di azienda o settore **Società a capitale interamente pubblico - Servizi alla Pubblica amministrazione**
  - Tipo di impiego **Consulenza**
  - Principali mansioni e responsabilità
    - Assistenza Beneficiari (pubblici e privati) dei fondi
    - Assistenza al responsabile delle attività di monitoraggio, fisico, finanziario e procedurale del sottoprogramma sei del POM;
- 
- Date (da – a) **DA GENNAIO 2001 AD OGGI**
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro **S.AVA. SERVIZI AVANZATI CONSULTING S.R.L.**
  - Tipo di azienda o settore **VIA G. SANFELICE NAPOLI**
  - Tipo di impiego **STUDIO PROFESSIONALE**
  - Principali mansioni e responsabilità **CONSULENTE AZIENDALE E FINANZA AGEVOLATA**
  - Qualifica conseguita **DOTTORE COMMERCIALISTA REVISORE CONTABILE**
- 
- ISTRUZIONE E FORMAZIONE**
- Date (da – a) **NOVEMBRE 2013 - FEBBRAIO 2014**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II - DIPARTIMENTO DI SCIENZE POLITICHE – CORSO DI ALTA FORMAZIONE - "PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E SVILUPPO LOCALE. LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALL'EUROPA"**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Acquisizione delle conoscenze e competenze per perseguire lo sviluppo locale attraverso la progettazione, gestione e valutazione dei progetti europei**
  - Qualifica **SPECIALIZZAZIONE POST LAUREA "PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E SVILUPPO LOCALE. LE OPPORTUNITÀ OFFERTE DALL'EUROPA"**
- 
- Date (da – a) **Novembre 2011**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Scuola Superiore Pubblica Amministrazione Locale**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **IL FEDERALISMO FISCALE. NOVITÀ E PROSPETTIVE PER GLI ENTI LOCALI**
- 
- Date (da – a) **Novembre 2011**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Scuola Superiore Pubblica Amministrazione Locale**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **SERVIZI PUBBLICI LOCALI: NOVITA' NORMATIVE E PROBLEMATICHE APPLICATIVE NEGLI ENTI LOCALI**
- 
- Date (da – a) **SETTEMBRE 2006 - OTTOBRE 2008**
  - Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **UNIVERSITA' DI SALERNO – MASTER DI 2° LIVELLO**
  - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Fondamenti per la governance degli Enti pubblici - Management e problematiche della P.A. –Il quadro delle regole - L'organizzazione della P.A. e la gestione dei servizi pubblici - Governo finanziario e Progettazione investimenti**
  - Qualifica conseguita **SPECIALIZZAZIONE POST LAUREA BIENNALE IN "GENERAL MANAGER DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE"**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>FEBBRAIO 2000 UNIVERSITA' LA SAPIENZA</p> <p>CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN "I FINANZIAMENTI ALLE IMPRESE IN EUROPA"</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>MARZO - GIUGNO 1999 ACCADEMIA DELLA GUARDIA DI FINANZA DI ROMA</p> <p>CORSO DI QUALIFICAZIONE E SPECIALIZZAZIONE IN DIRITTO ED ECONOMIA TRIBUTARIA CON ESAMI FINALI, DELLA DURATA DI QUATTRO MESI, FREQUENTATO PRESSO L'ACCADEMIA DELLA GUARDIA DI FINANZA IN QUALITÀ DI ALLIEVO UFFICIALE DI COMPLEMENTO</p> <p>UFFICIALE DI COMPLEMENTO</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>SETTEMBRE 1992 - LUGLIO 1998 UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA FACOLTA' DI SCIENZE ECONOMICHE E BANCARIE LAUREA IN SCIENZE ECONOMICHE E BANCARIE CON VOTAZIONE 103/110 LAUREA SPECIALISTICA</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	<p>1987 - 1992 RAGIONERIA "A. MASULLO" NOLA</p> <p>DIPLOMA DI RAGIONERIA CON VOTAZIONE 58/60</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ulteriori Titoli</li> </ul>	<p>ISCRITTO ALL'ORDINE DEI DOTTORI COMMERCIALISTI PER LA CIRCOSCRIZIONE DI NOLA - REVISORE DEI CONTI DA MAGGIO 2005</p>
PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
INGLESE	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di lettura</li> <li>• Capacità di scrittura</li> <li>• Capacità di espressione orale</li> </ul>	<p>BUONO BUONO BUONO</p>
<p><b>Capacità e competenze tecniche con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</b></p>	<p>OTTIMA CONOSCENZA DEL SISTEMA WINDOWS, NONCHE' ESPERTO UTILIZZATORE DI OFFICE 2003/2007 (WORD, EXCEL, ACCESS, PUBLISHER, WORKS), E DEI PRINCIPALI BROWSER INTERNET</p>

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla D.Lgs. 163/06.



Il sottoscritto, consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. 28/12/2000 n° 445, nel caso di mandati dichiarazioni, falsità negli atti, uso od esibizioni di atti falsi o contenenti dati non rispondenti a verità, dichiara sotto la propria personale responsabilità che quanto riportato nella domanda e nell'allegato curriculum risponde a verità

Fotocopia del documento d'Identità in corso di validità, n° AV1012912 rilasciato dal Comune di Nola (NA) il 20/06/2014, ai sensi dell'art.38, DPR 445/2000 s.m.i.

Nola 20/09/2016

Angelo Gambardella

