

# CURRICULUM VITAE

## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Data di nascita
Qualifica
Amministrazione
Incarico attuale
Numero telefonico dell'ufficio
Fax dell'ufficio
E-mail istituzionale

<b>COGNOME NOME DONATI PAOLA</b>
<b>08/08/1963</b>
<b>FUNZIONARIO TECNICO</b>
<b>COMUNE DI GENOVA</b>
<b>POSIZIONE ORGANIZZATIVA SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA</b>
<b>0105577204/3358312312</b>
<b>0105577200</b>
<b>pdonati@comune.genova.it</b>

## TITOLI DI STUDIO E PROFESSIONALI ED ESPERIENZE LAVORATIVE

Titolo di studio	<b>DIPLOMA SCUOLA MEDIA SUPERIORE Economa Dietista conseguito nell'anno scol. 1981/82, presso l'I.T.F. Duchessa di Galliera</b>
Altri titoli di studio e professionali	
Esperienze professionali (incarichi ricoperti)	<p><b>01/04/2011-30/04/2013</b>  Gestione Amministrativa e tecnica dei contratti di ristorazione scolastica – Ristorazione - Unità Organizzativa Semplice  Predisporre i capitolati tecnici di appalto per il servizio di ristorazione;  Coordina e supporta le attività di controllo sull'erogazione del servizio di ristorazione in ciascuna forma gestionale, verifica della corrispondenza dei vincoli dei capitolati d'appalto e della loro applicazione nella fornitura dei servizi presso ogni sede scolastica;  Supporta dal punto di vista tecnico le attività degli Uffici Territoriali;  Si relaziona con le aziende di ristorazione nella gestione delle non conformità (predisposizione ed invio delle contestazioni; analisi delle controdeduzioni; verifica ed applicazione dei correttivi);  Gestisce, verifica ed applica le penali conseguenti alle non conformità;  In collaborazione con gli altri uffici preposti della Direzione si rapporta con gli organi ispettivi (ASL, NAS) per presidiare il rispetto delle norma igienico sanitarie dei centri di produzione pasti e delle cucine esternalizzate;  Gestisce le problematiche igienico-sanitarie (malesseri, tossinfezioni);  Cura l'applicazione dell'autocontrollo igienico aziendale: piano analitico;  Gestisce i processi di spesa delle linee di servizio curate, ad eccezione dell'ordinativo di pagamento;  Gestisce e monitora gli standard qualitativi dell'acqua e degli alimenti;  Cura la relazione con le Commissioni Mensa.</p> <p><b>01/07/2009-31/03/2011</b>  <i>Gestione Contratti - Ristorazione - Gestione Contratti per la ristorazione scolastica</i>  Coordina e supporta le attività di controllo sull'erogazione del servizio di ristorazione in ciascuna forma gestionale,  verifica della corrispondenza dei vincoli dei capitolati d'appalto e della loro applicazione nella fornitura dei servizi presso ogni sede scolastica;  Supporta dal punto di vista tecnico le attività degli Uffici Territoriali; Si relaziona con le aziende di ristorazione nella gestione delle non conformità (predisposizione ed invio delle contestazioni; analisi delle controdeduzioni; verifica ed applicazione dei correttivi);  Gestisce, verifica ed applica le penali conseguenti alle non conformità;  Collabora nella predisposizione dei capitolati tecnici d'appalto per il servizio di ristorazione;  Gestisce e monitora gli standard qualitativi dell'acqua e degli alimenti;  Cura la relazione con le Commissioni Mensa.</p> <p><b>01/10/2007-31/06/2009</b>  <i>Uffici Tecnici Servizi per la scuola - Ristorazione</i>  Controllo periodico centri fornitura derrate, centri cottura e cucine a gestione diretta;  Verifica degli aspetti tecnico/contrattuali e valutazione della conformità del servizio prestato dalle Imprese appaltatrici, in aderenza al capitolato di appalto ed in coerenza con la normativa cogente e volontaria;  Stesura nuovi capitolati d'appalto;  Verifica procedure di sistema;  Valutazione e risoluzione non conformità.  <i>Parte dell'attività lavorativa descritta viene svolta su base territoriale tramite coordinamento delle attività degli uffici di ristorazione dei municipi medio ponente, ponente, valpolcevera</i></p>
Capacità linguistiche	INGLESE LIVELLO SCOLASTICO
Capacità nell'uso delle tecnologie	MEDIA
Altro(partecipazione a convegni e seminari, pubblicazioni, collaborazioni a riviste,ecc., ed ogni altra informazione che si ritiene di dover pubblicare)	Dal maggio 1995 ad oggi partecipa a corsi di aggiornamento – formazione organizzati dal Servizio di appartenenza relativamente a: HACCP, Certificazioni UNI EN ISO serie 9000-9001-22000; sanità e sicurezza; processi ed indicatori; rintracciabilità e controlli microbiologici sugli alimenti, allergie alimentari; analisi sensoriali e senso del gusto; comunicazione, approfondimenti sull'elaborazione degli atti di gara ecc.. Partecipa a laboratori, seminari e convegni, progetti organizzati dal Servizio di appartenenza. Gli attestati di partecipazione sono in parte nel fascicolo personale e in parte agli atti presso gli uffici.

ANNI 2010/2011/2012

*Progetti – Ristorazione:*

ANNO 2010:

Realizzazione delle azioni previste dal progetto di esternalizzazione delle cucine degli asili nido in coabitazione con scuole dell'infanzia e/o scuole primarie;

ANNO 2011:

Elaborazione Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione lotti Centro Ovest e Media Valbisagno. Partecipazione quale componente alla relativa commissione giudicatrice della gara.

ANNO 2012:

Avvio del servizio per il lotto Media Valbisagno con nuova azienda affidataria. Predisposizione atti ed elaborazione del capitolato per l'assegnazione del servizio di ristorazione lotti Centro Est e Media Levante. Avvio predisposizione gara per i lotti in scadenza di contratto il 31/08/2013(nove lotti)

ITER PROFESSIONALE:

Assunta dal Comune di Genova a tempo indeterminato nel settembre 1983 con qualifica Economo dei Centri di refezione fino a giugno 2001.

Dal luglio 2001 a seguito di selezione interna con la nuova qualifica di Funzionario Tecnico dei Servizi socio-educativi e culturali presso Servizi Alla Persona-Servizi per la scuola- Ristorazione presta servizio presso gli uffici di coordinamento Territoriale.

Dal febbraio 2004 assegnata all'Ufficio Gestione Tecnica Contratti, si occupa dell'elaborazione dei capitolati e del controllo dei requisiti previsti.

Fa parte delle commissioni di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione dall'anno 2005 ad oggi

in qualità di segretaria e in qualità di componente.

Referente tecnica delle procedure di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e Direttore di esecuzione del contratto (DEC) dall'anno 2011.