

**Offerta economica**

**Oggetto: affidamento incarico di controllo del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di Sagrado.**

Il sottoscritto FULVIO BISIANI nato il 10/11/1951 a GORIZIA (GO)  
codice fiscale BSNFLV51S10E098Z residente in GORIZIA via  
MONTEGRAPPA \_\_\_\_\_, n. 19/2, CAP 34170, Città GORIZIA  
Prov. GO, tel. 0481-524204 e-mail amministrazione@multiproject.go.it,  
PEC amministrazione@pec.multiproject.go.it

in rappresentanza della ditta **Multiproject srl**

con sede in Gorizia, via Terza Armata n. 117/7, CAP 34170, Città Gorizia, Prov. Go, tel.0481  
524204

e-mail , PEC amministrazione@pec.multiproject.go.it

con codice fiscale 00509600318 e partita IVA n. 00509600318

in riferimento alla manifestazione di interesse per l'affidamento del servizio di controllo del servizio di ristorazione scolastica presso le scuole di Sagrado, per presunti n. 10 (dieci) interventi come meglio specificato nell'avviso prot. 1852 del 28/03/2018 offre il seguente prezzo:

PREZZO PER SINGOLO INTERVENTO	PREZZO TOTALE PER 10 INTERVENTI	PREZZO COMPRENSIVO DI IVA E ALTRI ONERI (da specificare)
€ <b>95,00</b>	€ <b>950,00</b>	€ <b>1159,00</b> - IVA 22% - ALTRI ONERI

Indicare generalità del tecnologo incaricato di effettuare gli interventi (sopralluoghi, verifiche, riunioni, ecc.):

(nome, cognome) Raffaella Tognon nata il 17.12.1970 a Grado (Go)

codice fiscale TGNRFL70T57E125X tel. 393 9942202 e-mail r.tognon@multiproject.go.it

**N.B. ALLEGARE CURRICULUM VITAE DEL TECNOLOGO INCARICATO**

Data 13.04.2018

Firma digitale

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e Cognome  
Codice fiscale  
Indirizzo  
Telefono  
E-mail  
Nazionalità  
Data di nascita

**RAFFAELLA TOGNON**  
**TGNRFL70T57E125X**  
**CAMPO SAN ROCCO,3 - 34073 GRADO (GO)**  
**+39 393 9942202**  
**r.tognon@multiproject.go.it**  
**Italo-tedesca**  
**17 dicembre 1970 - Grado**

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

**Da settembre 2014 a giugno 2015**

docente di igiene degli alimenti e sviluppo piano di autocontrollo, prima formazione presso scuola Alberghiera IAL (Monfalcone)

**Dal 2004 a oggi**

Dipendente presso ditta Multiproject Srl come consulente tecnico e ruolo di responsabile nell'ambito della ristorazione collettiva e di aziende alimentari. L'attività di consulenza si articola in corsi di formazione del personale, redazione di piani di autocontrollo (valutazione del rischio e applicazione sistema HACCP), serie di visite presso le mense scolastiche a scadenza programmata, supportate da verbali, partecipazione alle riunioni dei comitati mensa elaborazione menù, contatti con ASL, NAS e UVAC per espletamento procedure, stesura della documentazione tecnica per i capitolati d'appalto e partecipazione alle gare in qualità di esperto:

2017 Comune di Grado gara per ristorazione collettiva scolastica

2013 Collegio Mondo Unito (Duino) gara per ristorazione collettiva scolastica

2012 Comune di Tricesimo gara per ristorazione collettiva scolastica

2011 Comune di Reana del Rojale gara per ristorazione collettiva scolastica

Da maggio 2016 inserimento in laboratorio accreditati ISO 17025 per svolgimento di analisi chimico fisiche e microbiologiche di acque, terre e rifiuti accreditate e non, e utilizzo programma Eusoft, attività di campionamento di acque potabili incluso quello relativo alla ricerca di Legionella, gestione programma di prevenzione e controllo legionellosi presso strutture ricettive.

Da dicembre 2016 responsabile tecnico scientifico del laboratorio

**Dal 2001 ad oggi**

docente presso IAL FVG sede Monfalcone nei corsi di formazione nell'ambito ristorazione (apprendistato, formazione per adulti settore alimentare, formazione obbligatoria – ex libretto sanitario e OSA)

**Anno 2012**

realizzazione del convegno provinciale "Guadagnare salute: il ruolo delle mense scolastiche e loro gestione" e partecipazione dello stesso in qualità di relatore per l'argomento "esperienza territoriale e problematiche emerse" in collaborazione con la Provincia di Gorizia svolto il 24 febbraio presso la sala Borgo Castello (Gorizia)

**Anno 2006**

svolgimento corsi di educazione alimentare presso la scuola elementare di Fogliano e scuole materne e medie di Grado.

**Anno scolastico 2005/2006:**

insegnamento (chimica) presso Istituto Agrario di Gradisca d'Isonzo.

**Anno 1995**

tirocinio tecnico-applicativo nel laboratorio controllo qualità dello stabilimento "Birra Moretti" di S. Giorgio di Nogaro

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

### **Anno 2018**

16 marzo. Seminario organizzato dalla regione Friuli Venezia Giulia "LLGG regionali per la ristorazione nelle residenze per anziani" presso palazzo della Regione FVG Udine.

### **Anno 2017**

27 ottobre: seminario organizzato da OTA FVG "I materiali a contatto con gli alimenti: dal controllo delle dichiarazioni di conformità all'approccio legislativo e analitico" presso polo Tecnologico di Pordenone

### **Anno 2017**

22 settembre: seminario organizzato da OTA FVG "alimenti in e alimenti out" presso Pordenone fiere

### **Anno 2017**

15 settembre: seminario organizzato dall'ordine dei chimici di Trieste "Legionellosi: metodi chimici e fisici di prevenzione; esempi di resti penali in ambito alimentare" presso la facoltà di chimica di Trieste

### **Anno 2016**

25 ottobre 2016: seminario organizzato da OTA FVG "Profili di responsabilità penali sul tema sicurezza alimentare e della responsabilità commerciale" con l'intervento dell'ex magistrato Guariniello e l'avvocato Afro Ambanelli, presso sede IAL Monfalcone

### **Anno 2016**

16 febbraio: seminario organizzato da Confesercenti di Udine, con il patrocinio di OTA FVG, su "Il sistema gestione sicurezza alimentare HACCP secondo la norma FS 22000" presso la sede di Confesercenti Udine

### **Anno 2015**

11 dicembre: seminario organizzato da OTA FVG "Oltre il Reg UE 1169/11" presso Polo Tecnologico di Pordenone

### **Anno 2015**

17 luglio: partecipazione seminario "la responsabilità civile e penale del tecnologo alimentare professionista e dipendente" organizzato da OTAFVG presso Polo tecnologico di Pordenone

### **Anno 2014**

07 novembre partecipazione al seminario "Etichettatura dei prodotti alimentari e materiali a contatto: nuove norme e criticità applicative" organizzato da CONFINDUSTRIA UDINE

### **Anno 2014**

28 maggio - Partecipazione al corso di formazione: "Il regolamento UE 1169/11 – etichettatura, informazioni nutrizionali e pubblicità dei prodotti alimentari" presso CCIAA di Pordenone organizzato da Leochimica Srl in collaborazione con OTAFVG

### **Anno 2011**

8 novembre. Partecipazione al convegno "Acqua potabile in Friuli Venezia Giulia" Palazzo della Regione – Udine, organizzato dall'ANCI FVG

### **Anno 2011**

27 settembre: partecipazione al convegno "Guadagnare salute 2011" Palazzo della Regione – Udine, organizzato dall'ASL 4 – Medio Friuli

### **Anno 2007**

Partecipazione convegno sulla sicurezza alimentare a Cremona organizzato



dall'AITA.

**Anno 2000**

Iscrizione albo dei tecnologi alimentari del FVG alla posizione n° 34.

23th International Symposium on Capillary Chromatography "Chemical composition and antioxidant activity of essential oils with different botanical origin"  
- PIZZALE LORENA, BORTOLOMEAZZI RENZO, TOGNON RAFFAELLA, VICHI STEFANIA, MORET SABRINA, CONTE LANFRANCO (Atti del convegno disponibili su CD ROM), pp.1 - 7, Riva del Garda, 2000, ed. Naxos Software Solution (GERMANIA)

**Maggio 1999**

Titolo: abilitazione all'esercizio della libera professione di tecnologo alimentare

**Anno: 1997-1998**

Laurea: scienze delle preparazioni alimentari, presso la facoltà di agraria, Università di Udine.

Voto: 110/110

Titolo Tesi: " Studio della composizione chimica e dell'attività antiossidante di una serie di oli essenziali"

Argomento Tesi: Valutazione delle proprietà antiossidanti di una serie di oli essenziali previa caratterizzazione chimica, mediante GC-MS, dei loro componenti. L'attività antiossidante è stata valutata sfruttando due metodi: spettrofotometrico (Test della crocina) e di ossidazione accelerata mediante riscaldamento (Rancimat test), relatore prof. Lanfranco S. Conte.

Titolo Tesina: "Valutazione quantitativa del rischio relativa alla commercializzazione di un prodotto trattato termicamente". Scopo del lavoro , la valutazione quantitativa del rischio di malattia alimentare da *Bacillus cereus* eventualmente provocata da abuso termico durante la commercializzazione di prodotto carneo conservato.

Grado, 13 aprile 2018

Raffaella Tognon

