

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Preatoni Donatella
Indirizzo	Via Canova 20 21052 Busto Arsizio (Va) Italia
Telefono	348/4106846
Fax	0331/631227
E-mail	d.preatoni@foodqualityproject.it
PEC	p-psnc01@pec.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	28/10/1965

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date (da – a) | Dal 2016 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | P&P SAS di Preatoni Donatella e C. |
| • Tipo di azienda o settore | Azienda di consulenza |
| • Tipo di impiego | Socio fondatore e legale rappresentante |
| • Principali mansioni e responsabilità | Gestione del cliente, organizzazione delle attività, assicurazione e controllo qualità |
| • Date (da – a) | Dal 20/07/2020 al 31/03/2021 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Comune di Bolzano |
| • Tipo di azienda o settore | Ente pubblico |
| • Tipo di impiego | Consulenza |
| • Principali mansioni e responsabilità | Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi delle realtà produttive in essere per l’ottimizzazione organizzativa del servizio di produzione dei pasti scolastici, predisposizione parti tecnico – operative ed organizzative del Capitolato d’Appalto e griglia di valutazione dei progetti in sede di gara, definizione del costo pasto a base d’asta” |
| • Date (da – a) | Dal 14/07/2020 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Consorzio Aequitas Società Consortile ARL |
| • Tipo di azienda o settore | Società consortile |
| • Tipo di impiego | Consulenza |
| • Principali mansioni e responsabilità | <ul style="list-style-type: none">- Formulazione menu personalizzati per specifiche esigenze nutrizionali (diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, ecc...)- Interventi di verifica della produzione e somministrazione dei pasti da svolgere presso le strutture della Fondazione Colleoni- Interventi di formazione del personale addetto ai servizi ristorativi- Supporto in merito alle necessità di carattere dietetico nutrizionale, igienico–sanitario, normativo ed applicativo |
| • Date (da – a) | Dal 17/01/2018 al 30/03/2018 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Comune di Tremezzina (Co) |
| • Tipo di azienda o settore | Enti pubblici |
| • Tipo di impiego | Consulenza |

• Principali mansioni e responsabilità

• 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 azienda o settore

• Tipo di impiego

• Principali mansioni e responsabilità

• Date (da – a)

Incarico per lo sviluppo del progetto di “Analisi di fattibilità centro cottura e refettorio Comune di Tremezzina; capitolato d'appalto; disciplinare, bando di gara per l'attribuzione del servizio di ristorazione scolastica”

Dal 1995

Multiservizi Muggiò (2017-2021) - Cassano Magnago Servizi S.p.A. (2008 – 2021) - Comune di Arluno (2005 – 2010 / 2018 – 2021) - Comune di Dairago (2017-2021) - Comune di Cairate (2014 - 2021) - Comune di Cassano Magnago (1997 – 2008) - Comune di Castano Primo (1995 -2021) - Comune di Vanzaghello (1996 – 2020) - Comune di Cuggiono (2011-2012 / 2013-2014 / 2015-2016 / 2017-2021) - Comune di Cusago (2005 – 2014) - Comune di Gallarate (09.2001 - 02.2002) - Comune di Olgiate Olona (01.2008 - 06.2008) - Comune di Buscate (2006 – 2013) - Comune di Sedriano (2003 – 2009) - Comune di Orsenigo (2003 – 2008) - Comune di Magenta (1997 – 2003)

Enti pubblici

Consulenza

- Gestione e organizzazione dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti per le scuole, gli asili nido, i servizi agli anziani, residenze per anziani
- Controllo del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado, attraverso sopralluoghi presso i centri cottura e di distribuzione
- Controllo del servizio di ristorazione presso RSA comunali
- Elaborazione dei manuali di autocontrollo per i servizi in gestione diretta
- Programmazione piani di analisi microbiologiche e chimiche, prelievo campioni di alimenti
- Formulazione di menu e tabelle dietetiche, menu personalizzati per diete speciali
- Predisposizione di sistemi di valutazione della gradibilità dei cibi, analisi dei dati e presentazione dei risultati
- Gestione dei rapporti con le A.T.S. di competenza e con le Commissioni Mensa
- Gestione diretta e personalizzata delle famiglie con bambini affetti da patologie e problematiche connesse al consumo dei pasti nelle mense scolastiche
- Predisposizione di sistemi di valutazione del gradimento dei cibi
- Elaborazione Regolamenti Commissione Mensa
- Organizzazione incontri di educazione alimentare per adulti e bambini
- Progettazione e docenza corsi di formazione sulla sicurezza alimentare, l'HACCP del personale comunale coinvolto nell'attività di ristorazione (cuochi, aiuto cuochi, addette mensa)
- Progettazione e docenza incontri formativi per i componenti delle Commissioni Mensa
- Direttore esecuzione del contratto

Dal 1995 al 2021

- **Multiservizi Muggiò - Comune di Agrate Brianza - Comune di Cantù - Comune di Bolzano - Comune di Busto Arsizio - Cassano Magnago Servizi S.p.A. - Comune di Bernareggio - Comune di Cornate D'Adda - Comune di Usmate con Velate - Comune di Magnago - Comune di Tremezzina - Comune di Marnate - Comune di Maslianico - Comune di Casnate con Bernate - Comune di Cairate - Comune di Gerenzano - Comune di Bellusco - Comune di Mezzago - Comune di Robecco sul Naviglio - Comune di Cardano al Campo - Comune di Lonate Pozzolo - Comune di Casatenovo - Comune di Ferno - Comune di Pregnana Milanese - Comune di Samarate - Comune di Orsenigo - Comune di Monza - Comune di Magenta - Comune di Cassano Magnago - Comune di Vanzaghello - Comune di Castano Primo - Comune di Cuggiono - Comune di Venegono Superiore - Comune di Venegono Inferiore - Comune di Arluno - Comune di Cusago - Comune di Sedriano - CUC Provincia Monza e Brianza – CUC Provincia di Como**

Enti pubblici

Consulenza

Membro della commissione di aggiudicazione dell'appalto per servizi di ristorazione scolastica e sanitaria

Stesura capitolati d'appalto e relativi allegati tecnici

Progettazione servizio di ristorazione scolastica e del layout dei centri di cottura e dei refettori

Studio del piano economico

Da aprile a ottobre 2017

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Consulenza per i servizi di ristorazione
 Consulenza igienico – sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA)
 Collaborazione attività di coordinamento presso la struttura del Cluster

Dal 01/06/2015 al 19/06/2015

Padiglione Haiti – Cluster Cereali e Tuberi – Expo 2015

Ente privato

Consulenza per i servizi di ristorazione

Consulenza igienico – sanitaria (HACCP, registro allergeni, SCIA, formazione operatori)

Dal 2005 al 2021

Soluzione Servizi S.r.l.

Azienda privata

Consulenza per i servizi di ristorazione

- Controlli ispettivi igienico-sanitari sull'attività di produzione e distribuzione dei pasti
- Gestione delle tematiche inerenti la sicurezza alimentare (HACCP, analisi microbiologiche e chimiche, relazioni con gli enti di controllo, collaborazione nella gestione delle criticità relative ai servizi offerti e nell'applicazione della normativa vigente, formazione, layout unità produttive di nuova apertura, SCIA, elaborazione protocolli operativi)

Dal 1999 al 2021

Pubblici esercizi settore alimentare

Esercizi di vendita e somministrazione

Consulenza

Stesura e revisione manuali di autocontrollo per l'attività alimentare

Affiancamento nell'applicazione dei manuali di autocontrollo

Sopralluoghi di verifica igienico-sanitaria

Supporto nei rapporti con le ATS di competenza

Dal 06/1995 al 03/1997

Kover S.r.l.

Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, alberghiero e nei pubblici esercizi

Collaborazione

Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

Dal 10/1995 al 03/1996

Food & Service Group S.r.l.

Azienda di ristorazione collettiva

Collaborazione

Gestione e coordinamento del servizio di ristorazione scolastica

Responsabile Assicurazione qualità presso il centro cottura

Dal 06/1993 al 12/1994

Bioservice S.r.l.

Azienda di servizi operante nei settori della grande distribuzione, ristorazione commerciale, industria alimentare, turismo, pubblici esercizi

Collaborazione

Ispezioni igienico - sanitarie delle strutture adibite alla manipolazione, produzione, somministrazione e vendita alimentare

Corsi di formazione a personale d'azienda operante nel settore alimentare sulle norme comportamentali ed igieniche da seguire negli ambienti di lavoro

Consulenze sulle normative vigenti relative al settore alimentare

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- [illegible]

06/05/2020

OM - editoria, formazione e comunicazione

Reg. UE 2017/625: ricadute sui controlli ufficiali e aspetti controversi per l'OSA (6 ore)

30/04/2020

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

L'attuale validazione ed applicazione del sistema HACCP (7 ore)

04 - 05/10/2018

Convegni di Ristorando - Ristorazione 2018

Il punto sul codice degli appalti
Comunicare la qualità dei prodotti di qualità

29/05/2018

Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna

Alimenti e salute: è anche una questione di etichetta. D. Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231.
Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011
(5 ore)

Dal 06/2017 al 10/2017

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza
Master Mafood Ed. 2017

I Sistemi di Gestione Qualità Sicurezza ed Ambiente e la loro integrazione in una logica di azienda sostenibile (20 ore)

01/12/2016

Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare

Pensare e realizzare l'innovazione

Dal 19/03/2015 al 07/05/2015

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Metodi quantitativi per il management (18 ore)

16/07/2014 - 17/07/2014

Università degli Studi di Milano
Dipartimento di Economia, Management e Metodi Quantitativi

Corso FOOD CHAIN MANAGEMENT: coordinamento economico e strategie dell'attività di filiera
Modulo 2 (2,5 ore)

Valutazione della performance della filiera alimentare

Modulo 3 (2,5 ore)

Individuazione di strategie ad hoc per la gestione integrata di filiera e la promozione dell'innovazione

Dal 16/01/2014 al 28/11/2014

Università Carlo Cattaneo - LIUC di Castellanza

Master in FOOD MANAGEMENT

Moduli:

- **INDUSTRIE ALIMENTARI (72 ore)**
L'igiene e la sicurezza alimentare, Diritto alimentare, L'Industria Alimentare e lo sviluppo della gestione della Qualità, La shelf life degli alimenti, I fondamenti dell'Industria alimentare, Aromi e Additivi nell'industria alimentare, Fondamenti di scienze dell'imballaggio
- **PERFORMANCE ECONOMICO-FINANZIARIE (84 ore)**
Analisi dei ricavi e dei costi, Performance economiche di prodotto e di processo, Valutazione degli investimenti, Budgeting e controllo dei risultati, Determinazione e gestione del prezzo di vendita off e on line

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

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

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

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

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

- 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

- **GESTIONE STRATEGICA DEI PRODOTTI ALIMENTARI** (48 ore)
Management, Competitive Intelligence, Strategia di prodotto
- **INNOVAZIONE E POLITICHE DI PRODOTTO E DI PROCESSO** (100 ore)
Gestione dell'innovazione e sviluppo prodotto, Logiche e strumenti di marketing operativo, Metodi quantitativi e qualitativi per il marketing, La comunicazione, La distribuzione, Project Management, Mercati globali
- **SEMINARI** (56 ore)

19/04/2011

ASL di Varese per Uniascom di Varese

Workshop (7 ore)

Argomenti

- La semplificazione amministrativa (SCIA)
- Le modalità del controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento)
- Il manuale di autocontrollo
- Il D.lvo 193/2007 e il sistema sanzionatorio
- La gestione dei sistemi di allerta
- Progetto "Il controllo dei prodotti ittici"
- L'attività di formazione

20/11/2010

SOCIETÀ SCIENTIFICA DI NUTRIZIONE VEGETARIANA

Seminario (8 ore)

Introduzione alla nutrizione vegetariana

Argomenti

- La Vegpyramid: i gruppi alimentari nell'alimentazione vegetariana
- Alimentazione vegetariana come prevenzione delle principali patologie
- Ecologia della nutrizione: impatto ambientale e sociale delle scelte alimentari
- L'alimentazione vegetariana nella prima infanzia e nel bambino oltre il primo anno di vita

29/04/2010

NUTRIMI 2010

Congresso Internazionale di Nutrizione Pratica (7 ore)

Argomenti

- Dieta mediterranea ed equilibrio nutrizionale
- Alimentazione nei primi 2 anni di vita

05/05/2006

CERTIQUALITY, Milano

Corso di formazione (8 ore)

I nuovi regolamenti della Comunità Europea per il sistema di autocontrollo igienico sanitario

2005

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

Giornata di studio (8 ore)

Legislazione nazionale in materia di igiene degli alimenti.

Applicazione delle norme giuridiche nella produzione e commercializzazione degli alimenti: case history e pronunce giurisprudenziali

13/05/2002-13/06/2002

Enaip Busto Arsizio

Esame presso: Istituto Quaser

Corso di formazione di 20 ore

La norma 30011 e la sua applicazione

Valutatore interno di sistemi di qualità

20-21/06/2001

Università degli Studi di Milano

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- 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

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- 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)

- 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

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

Corso di formazione (16 ore)

Sistemi integrati di gestione e controllo delle produzioni agro-alimentari

Tema: la predisposizione di manuali integrati (HACCP, sicurezza sul lavoro, tutela dell'ambiente)

Materie: Riferimenti normativi, Progettazione integrata di strutture ed impianti, Analisi del rischio e procedure del sistema integrato

23/11/1998

Università degli Studi di Milano

Esame di stato

Abilitazione all'esercizio della professione di tecnologo alimentare

Dal 28/02/1997 al 13/06/1997

Università degli Studi di Milano

Corso di perfezionamento (90 ore)

Gestione della qualità nell'industria agro-alimentare (Tema: la certificazione ISO 9000 nel settore alimentare)

Materie: Norme della qualità nella legislazione alimentare; Principi, norme ed applicazione dei sistemi di qualità e della Certificazione; Progettazione di sistemi di qualità, gestione della documentazione; Analisi del rischio e prevenzione, analisi del sistema processo-prodotto; Quality Function Deployment; Strumenti statistici della qualità

05/12/1996

Segreteria Simposi

Incontro di aggiornamento (8 ore)

Procedure per la valutazione igienica degli stabilimenti alimentari – metodologia per il rilevamento obiettivo dei requisiti igienici e relativa informatizzazione dei dati

Dal 11/1984 al 03/1993

Università degli Studi di Milano – Facoltà di Agraria

Scienze delle preparazioni alimentari

Materie di studio:

Chimica: inorganica, organica, analitica, fisica; analisi chimica dei prodotti alimentari, biochimica

Tecnologie alimentari

Microbiologia e immunologia, igiene, igiene degli alimenti, microbiologia industriale

Fisiologia della nutrizione e razionamento

Tecnologo alimentare

Laurea quinquennale (vecchio ordinamento) – Votazione: 101/110

Dal 09/1983 al 06/1984

Istituto Magistrale Tornielli Bellini di Novara

Anno integrativo

Materie di studio:

Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Idoneità all'iscrizione alle facoltà universitarie

Dal 09/1979 al 06/1983

Istituto Magistrale Tornielli Bellini di Novara

Materie di studio:

Italiano, storia, geografia, latino, matematica, scienze, filosofia, pedagogia e psicologia

Insegnante elementare

PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUE	
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	FRANCESE Buona Buona Buona
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	INGLESE Buona Discreta Discreta
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 (ad es. cultura e sport), ecc.</i>	Nell'ambito delle diverse attività lavorative svolte ho acquisito la capacità di relazionarmi con persone di età (adolescenti e adulti) e livelli culturali diversi, ponendo attenzione alle necessità ed esigenze degli interlocutori. Nello stesso ambito ho acquisito la capacità di relazione e condivisione con gruppi di colleghi aventi formazione professionale identica o differente dalla mia.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE <i>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.</i>	Pianificazione e coordinamento delle operazioni di gestione dei servizi di ristorazione Gestione delle risorse umane nei servizi ristorativi <u>Acquisite nell'ambito dei servizi di consulenza per l'attività ristorativa svolta presso enti pubblici e privati</u> Programmazione di incontri / corsi formativi Progettazione corsi di formazione / seminari Coordinamento di corsi di formazione / seminari <u>Acquisiti nel corso dell'attività per enti di formazione</u>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	Buona esperienza nell'utilizzo dei seguenti software: Sistema operativo Windows: Word – Excel – PowerPoint – Visio - Outlook Acquisita tramite autodidattica e costante utilizzo
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE <i>Musica, scrittura, disegno ecc.</i>	Pittura su ceramica e tessuti acquisite attraverso la partecipazione a corsi e pratica hobbistica
ULTERIORI INFORMAZIONI	Da marzo 2020 Consigliere dell'Ordine Regionale Lombardia e Liguria con delega alla formazione Da aprile 2016 a gennaio 2019 Membro supplente, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL Dal 24/01/2014 Membro effettivo, nominato dal Tribunale Ordinario di Milano, del Consiglio di disciplina dell'OTALL Da maggio 2002 Iscritta all'albo dei tecnologi alimentari - Regione Lombardia e Liguria – numero di registro 240
PATENTE O PATENTI	Patente "B"

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel C.V. ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali” e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

Dichiarazione sostitutiva di certificazione (art. 46 D.P.R. n.445/2000)

Avvalendomi della facoltà concessa dall'art.46 DPR 445/2000 consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità dichiaro che i dati inseriti nel presente CV sono veritieri.

Busto Arsizio, 22/07/2021



The image shows a handwritten signature in dark ink, which appears to read 'D. Preatoni'. To the right of the signature is a circular professional stamp. The stamp contains the following text: 'ORDINE TECNOLOGI ALIMENTARI' at the top, 'Dott. PREATONI DONATELLA' in the center, and 'N. 240' below the name. The bottom half of the stamp is partially obscured by the signature.

Allegato – Elenco di dettaglio relativo alla partecipazione come membro tecnico a gare di appalto

ELENCO DI DETTAGLIO RELATIVO ALLA PARTECIPAZIONE COME MEMBRO TECNICO A GARE D'APPALTO

Anno	Ente	Tipo di gara
1999	Comune di Magenta	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2001	Cassano Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Samarate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2002	Ferno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Lonate Pozzolo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2005	Orsenigo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Comune Cuggiono	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Venegono inferiore	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Venegono Superiore	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per gestione casa di riposo
	Arluno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2006	Castano Primo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Vanzaghelo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Agrate Brianza	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2007	Ferno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cardano Al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2008	Cusago	Gara d'appalto per fornitura derrate
	Lonate Pozzolo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Pregnana Milanese	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per fornitura attrezzature centro cottura
2009	Ferno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Orsenigo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Busto Arsizio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Arluno	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2010	Cardano al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Casatenovo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Castano Primo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Lonate Pozzolo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2011	Venegono Superiore	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cusago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Robecco sul Naviglio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cuggiono	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2012	Cassano Magnago	Gara d'appalto servizio pulizie stabili comunali
	Bellusco	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica

Anno	Ente	Tipo di gara
2013	Busto Arsizio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cairate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2014	Cardano al Campo	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2015	Bolzano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2016	Cairate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Multiservizi Muggiò	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2017	Gerenzano	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Bellusco	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Mezzago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Casinate con Bernate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Tremezzina	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Marnate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cantù	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2018	Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Usmate con Velate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Agrate Brianza	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Bernareggio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Cornate D'Adda	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2019	Magnago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Maslianico	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
2021	Aicurzio	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Renate	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica
	Ornago	Gara d'appalto per il servizio di refezione scolastica