

**DETERMINAZIONE DELL'AMMINISTRATORE UNICO
DETERMINA N. 30 DEL 25/03/2019**

Oggetto: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER JESI E MONSANO E DI RISTORAZIONE ASSISTENZIALE PER L'ASP AMBITO 9 LIMITATAMENTE AL COMUNE DI JESI - INDIZIONE GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA-SERVIZIO DI SUPPORTO AL R.U.P.

L'AMMINISTRATORE UNICO

CONSIDERATO necessario affiancare al R.U.P. un esperto di comprovata esperienza per la procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica ed assistenziale da svolgersi nei comuni di Jesi e Monsano per il periodo settembre 2019 - giugno 2021, tenuto conto della natura del servizio da svolgere, l'organico in dotazione e l'ammontare della gara stessa;

VISTO

- l'art.36, comma 2, lettera a), del d.lgs. n°50/2016 che, disciplinando le procedure di affidamento per i contratti di valore al di sotto delle soglie di rilievo comunitario, prevede, che per affidamenti di importo inferiore a 40.000 euro, le stazioni appaltanti provvedano mediante affidamento diretto anche senza previa consultazione di due o più operatori economici, fatto salvo il rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza di cui all'art. 30, comma 1, nonché nel rispetto del principio di rotazione e in modo da assicurare l'effettiva possibilità di partecipazione delle microimprese, piccole e medie imprese;
- l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 ai sensi del quale la stazione appaltante può procedere ad affidamento diretto tramite determina a contrarre, o atto equivalente, che contenga, in modo semplificato, l'oggetto dell'affidamento, l'importo, il fornitore, le ragioni della scelta del fornitore, il possesso da parte sua dei requisiti di carattere generale, nonché il possesso dei requisiti tecnico-professionali ove richiesti;
- l'art. 1, comma 502, lett. c), della legge n. 208/2015 (legge di stabilità 2016) e s.m.i. il quale ha modificato ed integrato l'art. 1, comma 450, della legge 296/2006 limitando l'obbligo per gli enti locali di ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione, ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi di legge, ivi compreso il sistema telematico messo eventualmente a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure agli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore ad € 5.000,00;
- l'art. 26, comma 3, della legge n. 488/1999 ai sensi del quale le amministrazioni pubbliche possono ricorrere alle convenzioni stipulate da Consip ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo-qualità, come limiti massimi, per l'acquisto di beni e servizi comparabili oggetto delle stesse;
- le linee guida n. 4, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Procedure per l'affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi di operatori economici" approvate dal Consiglio dell'Autorità Nazionale Anticorruzione con delibera n. 1097 del 26/10/2016 e aggiornate dalla medesima Autorità con delibera n. 206 del 01/01/2018;
- le linee guida A.N.A.C. n 3 «Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per L'affidamento di appalti e concessioni»;

RITENUTO che, stante il ridotto valore dell'appalto, la procedura di affidamento diretto, di cui al suddetto art. 36, comma 2, lett. a), risponda pienamente ai principi di economicità, efficacia, tempestività, che, negli appalti di valore infra 40.000,00 euro sono ritenuti prevalenti rispetto ai restanti principi enunciati dall'art. 30, comma 1, del D.Lgs. 50/2016. In particolare, in tale modalità di affidamento il legislatore consente che il rispetto formale delle garanzie partecipative e delle regole classiche dell'evidenza pubblica vengono in

parte sacrificati a vantaggio della speditezza e dell'economicità della procedura, la cui rispondenza ai principi di trasparenza e adeguata pubblicità è garantita dalla pubblicazione degli atti nella sezione Amministrazione Trasparente del sito istituzionale;

DATO ATTO che non è possibile procedere all'acquisto del servizio oggetto del presente affidamento mediante il sistema Mepa;

VISTO:

-che, fermo restando le competenze R.U.P. (Responsabile Unico del Procedimento), redazione degli atti di gara, ivi inclusa la determinazione a contrarre, il bando di gara, il disciplinare di gara e la lettera di invito ai sensi dell'art. 31 d.lgs. n. 50/2016;

a) formula proposte e fornisce dati e informazioni al fine della predisposizione del programma triennale dei lavori pubblici e dei relativi aggiornamenti annuali, nonché al fine della predisposizione di ogni altro atto di programmazione di contratti pubblici di servizi e di forniture e della predisposizione dell'avviso di preinformazione;

b) cura, in ciascuna fase di attuazione degli interventi, il controllo sui livelli di prestazione, di qualità e di prezzo determinati in coerenza alla copertura finanziaria e ai tempi di realizzazione dei programmi;

c) cura il corretto e razionale svolgimento delle procedure;

d) segnala eventuali disfunzioni, impedimenti, ritardi nell'attuazione degli interventi;

e) accerta la libera disponibilità di aree e immobili necessari;

f) fornisce all'amministrazione aggiudicatrice i dati e le informazioni relativi alle principali fasi di svolgimento dell'attuazione dell'intervento, necessari per l'attività di coordinamento, indirizzo e controllo di sua competenza e sorveglia la efficiente gestione economica dell'intervento;

g) propone all'amministrazione aggiudicatrice la conclusione di un accordo di programma, ai sensi delle norme vigenti, quando si rende necessaria l'azione integrata e coordinata di diverse amministrazioni;

h) propone l'indizione o, ove competente, indice la conferenza di servizi ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, quando sia necessario o utile per l'acquisizione di intese, pareri, concessioni, autorizzazioni, permessi, licenze, nulla osta, assensi, comunque denominati;

i) verifica e vigila sul rispetto delle prescrizioni contrattuali nelle concessioni.

-che, considerata la mole di lavoro del settore tecnico e l'organico in dotazione, al fine di non pregiudicare lo svolgimento della procedura ad evidenza pubblica, necessita provvedere, ai sensi dell'art.31 – comma 11 del d.lgs. 18.4.2016 n.50, al conferimento di incarico ad esperto di provata competenza per le attività di supporto al Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P) e assistenza al settore per gli adempimenti amministrativi sopra specificati e per svolgere attività riguardanti:

- Analisi e verifiche dei dati di gestione e controllo della corretta esecuzione dell'appalto;

- Contatti e partecipazione alle Commissioni Mensile Scolastiche;

- Supporto e contatti con i dirigenti scolastici, le scuole ed il corpo docenti dei Comuni di Jesi e Monsano;

- Rapporti con il SIAN (Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asur Area Vasta 2) per l'applicazione delle linee del regolamento igienico sanitario;

- Rapporti con la nutrizionista della Ditta per l'elaborazione dei menù e delle tabelle dietetiche nonché dei menù alternativi per le diete speciali ed etico- religiose;

- Supporto all'elaborazione dei progetti educativi/alimentari;

- Supporto sopralluoghi e verifiche presso le cucine e le scuole dei Comuni di Jesi e Monsano;

RITENUTO pertanto di conferire incarico di Supporto amministrativo al RUP per la gara alla società Albert s.a.s. (c.f. 01826860445), verificati i requisiti di carattere generale previsti dall'art. 80, d.lgs. n.

50/2016, l'avvenuta stipulazione del contratto di assicurazione di responsabilità civile professionale per i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività di propria competenza (R.C.T. Compagnia Assicurativa AXA, polizza BNL AZIENDA PROTETTA n. AQ0007945, scadenza 19/10/2019, massimale € 1.000.000,00), e visto il profilo professionale, l'oggetto sociale e l'esperienza maturata negli anni di attività, per un importo di € 38.925,00, oltre IVA come per legge;

DATO ATTO che il numero di CIG assegnato dall'ANAC è ZA427C8BD;

DETERMINA

Per le motivazioni espresse in premessa che qui si intendono riportate e trascritte per farne parte integrante e sostanziale:

1) **DI AFFIDARE** ai sensi dell'art. 36, comma 2 lett. a) del D.lgs. n. 50/2016 alla società Albert s.a.s. (c.f. 01826860445) del quale si allega lo Statuto, il contratto di appalto per fare parte integrante e sostanziale del presente atto, gli estremi del contratto di assicurazione di responsabilità civile professionale per i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività di propria competenza (R.C.T. Compagnia Assicurativa AXA, polizza BNL AZIENDA PROTETTA n. AQ0007945, scadenza 19/10/2019, massimale € 1.000.000,00), l'Attività di Supporto amministrativo al RUP di cui all'art. 31, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'affidamento del servizio a basso impatto ambientale di ristorazione scolastica per Jesi e Monsano e di ristorazione assistenziale per l'Asp ambito 9 limitatamente al Comune di Jesi - indizione gara mediante procedura aperta - servizio di supporto al RUP, per il periodo da Aprile 2019 a Giugno 2021;

2) **DI STABILIRE CHE:**

-l'incarico si svolgerà, in stretta collaborazione con il R.U.P. ed in conformità alle indicazioni e agli indirizzi da questi impartiti;

-l'attività dell'incaricato del servizio di supporto al Responsabile Unico del Procedimento e di assistenza agli uffici per tutte le attività del R.U.P., sarà essenzialmente la seguente, così come indicato dal contratto che si allega:

- Analisi e verifiche dei dati di gestione e controllo della corretta esecuzione dell'appalto;
 - Contatti e partecipazione alle Commissioni Mensile Scolastiche;
 - Supporto e contatti con i dirigenti scolastici, le scuole ed il corpo docenti dei Comuni di Jesi e Monsano;
 - Rapporti con il SIAN (Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Asur Area Vasta 2) per l'applicazione delle linee del regolamento igienico sanitario;
 - Rapporti con la nutrizionista della Ditta per l'elaborazione dei menù e delle tabelle dietetiche nonché dei menù alternativi per le diete speciali ed etico- religiose;
 - Supporto all'elaborazione dei progetti educativi/alimentari;
 - Supporto sopralluoghi e verifiche presso le cucine e le scuole dei Comuni di Jesi e Monsano
- il compenso spettante al suddetto incaricato per l'esatto adempimento della prestazione commissionata, pari ad € 38.925,00, oltre Iva come per legge verrà corrisposto pianificandolo mensilmente da Aprile 2019 a Giugno 2021;
- il compenso spettante al suddetto incaricato per l'esatto adempimento della prestazione commissionata, trova copertura nel quadro economico della società committente;

3) **DI PUBBLICARE** il presente atto sul sito istituzionale (www.comune.jesi.an.it/Jesiservizi/) sezione Amministrazione Trasparente, ai sensi del D.Lgs. 14-3-2013 n. 33 “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni”.

Jesiservizi Srl
L'AMMINISTRATORE UNICO
(Salvatore Pisconti)



INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ NEI SISTEMI AGROALIMENTARI

1. Dati Aziendali

Ragione sociale: Albert s.a.s. di Agostini Paolo & C.

Amministratore Unico: Dott. Paolo Agostini

Collaboratori: Paolo Agostini, Maria Pia Muli, Francesca Fermani, Maria Cristina Manzini, Cristina Murri, Mara Marchesan, Eleonora Primavera, Luciano Menotta, Mariella Stampatori, Giorgio Scavino, ASSOCIAZIONE LIBERA LIBRI: Gaia Capponi, Elisa Lanciotti, Rosaria Ferrara.

Sede Legale: Via Kennedy 18, CAP 62822, Porto San Giorgio (Fermo)

Partita IVA e Codice Fiscale: 01826860445

Telefono: T +39 347 3450950

Fax: F +39 0734 671135

Email: info@alberts.it

Sito web: www.alberts.it

Iscrizione CCIAA di Fermo n. 176603

Abilitazione della Ditta Albert sas di Paolo Agostini & C. al MEPA per i seguenti bandi:

- > Servizi di supporto alle attività delle Pubbliche Amministrazioni
- > Servizi per eventi e per la comunicazione

3. Sintesi storia aziendale

L'obiettivo che la Società Albert intende perseguire e garantire nel tempo è la sempre migliore consulenza offerta alle Istituzioni pubbliche.

L'Albert è una società di consulenza attiva nei settori dell'alimentazione sostenibile e dell'educazione al consumo, in possesso di certificazione di qualità ISO 9001. L'azienda, pur operando a 360 gradi nel settore agro-alimentare, si è specializzata nell'erogazione di servizi nell'ambito della ristorazione collettiva ed ha maturato particolare esperienza per l'introduzione di innovazioni di processo per la valorizzazione della filiera biologica ed in particolare dei prodotti ittici. Dal 2005, in seguito all'aggiudicazione di una gara pubblica, svolge anche attività di supporto all'Ufficio di Programmazione Alimentare di Roma Capitale dove si occupa di tutte le problematiche riguardanti la ristorazione scolastica che a Roma può vantare 160.000 utenti al giorno.

In sintesi:

- partecipa all'ideazione, sviluppo e implementazione di progetti per l'innovazione e la sostenibilità nel settore agroalimentare su scala regionale, nazionale e internazionale, occupandosi sia degli aspetti tecnico-scientifici sia della gestione e coordinamento progettuale;
- progetta e redige capitolati di appalto per le Pubbliche Amministrazioni;
- elabora menù scolastici tenendo conto delle principali peculiarità della dieta mediterranea;
- studia ed esegue programmi di educazione alimentare per studenti, genitori, insegnanti;
- esegue monitoraggi del servizio mensa per verificarne la corrispondenza al capitolato d'appalto;
- effettua controlli di qualità sulle derrate agroalimentari, verificando ogni fase della filiera produttiva degli alimenti;
- promuove l'impiego di prodotti locali e tipici;
- redige manuali di merceologia degli alimenti;
- esegue corsi di formazione e di aggiornamento per operatori della ristorazione ed insegnanti;
- produce materiale audiovisivo e cartaceo sia a fini didattici che promozionali.

In questi anni di attività, la Albert, ha consolidato un'esperienza ventennale nel campo della progettazione, pianificazione e gestione di eventi, campagne educative, di sensibilizzazione e promozione presso Enti pubblici nazionali e locali; ha seguito numerosi progetti europei, fiere, mostre e convegni, sin dalla fase iniziale, curandone la fattibilità e coniugando strategie, risorse, obiettivi, azioni innovative e concrete. Tutte le attività della nostra Azienda vengono svolte nel rispetto dei principi dello sviluppo sostenibile.

4. Esperienze lavorative

1-DALLA RETE AL PIATTO

CO-FINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI – DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA.

Periodo: APRILE 2016 – DICEMBRE 2016

Proporre una valorizzazione alternativa del pesce di scarso valore commerciale (pesce povero) attraverso la sua introduzione nelle mense della grande ristorazione, aziendali, sanitarie, universitarie e scolastiche. Oltre a delineare un'opportunità di crescita economica e di aumento occupazionale per il settore ittico, rappresenta una strategia in linea con gli obiettivi del Piano nazionale di prevenzione degli sprechi alimentari (Pinpas 2015) del Ministero dell'Ambiente, che indica fra gli strumenti per ridurre l'eccedenza e la vendita sottocosto di alcuni prodotti provenienti dalle produzioni primarie (agricoltura, pesca, zootecnia) l'impiego degli stessi nelle mense delle grandi collettività: Scuole di Modena, Azienda del centro Italia, Struttura ospedaliera di Pescara, Università di Tor Vergata e Roma 2.

CONSULENZA TECNICA GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DEL COMUNE DI CUPRAMARITTIMA

Periodo 2011- attività ancora in corso

Il supporto al Comune riguarda tutti gli aspetti della ristorazione: gestionali, nutrizionali, progettuali.

ORGANIZZA CORSI DI FORMAZIONE PER IL PERSONALE DELLE MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo 2015 - attività ancora in corso

"PAPPA FISH" MANGIA BENE E CRESCI SANO COME UN PESCE

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE

PERIODO: SETTEMBRE 2013 – LUGLIO 2016

La società Albert ha curato l'espletamento del progetto "PAPPA FISH" per oltre quaranta Comuni marchigiani, negli anni scolastici 2013-2014-2015-2016 (Ancona, Macerata, Fano (PU), Senigallia (AN), Jesi (An), Civitanova Marche (MC), Falconara (AN), Osimo (AN), Porto San Giorgio (FM), Porto Sant'Elpidio (FM), Potenza Picena (MC), Chiaravalle (AN) Gabicce Mare (PU), Gradara (PU), Porto Recanati (MC), Treia (MC), Montegranaro (FM), Cartoceto (PU), Trecastelli (AN), Ostra (AN), Corinaldo (AN), Cupra Marittima (AP), Pedaso (FM), Ostra Vetere (AN), Campofilone (FM), Montefiore dell'Aso (AP), Altidona (FM), Massignano (AP), Carassai (AP), Monte Vidon Combatte (FM). Dal Settembre 2014 l'Albert è stata incaricata separatamente dalle amministrazioni dei Comuni sopra citati, di progettare e di coordinare tutte le fasi, tecnico-scientifiche, organizzativo-gestionali e alimentari-culinarie e tutti gli aspetti educativi inerenti l'introduzione nelle mense scolastiche di pesce fresco appartenente a specie "povere" pescate nelle principali marinerie delle Marche. I relativi progetti, redatti dalla ALBERT, hanno permesso ai Comuni di accedere alla

graduatoria del BANDO della Regione Marche "MANGIA BENE, CRESCI SANO COME UN PESCE", permettendo alle Amministrazioni di beneficiare di un contributo economico.

L'azione tecnico-sperimentale consente di proporre dei pasti a mensa totalmente a base di pesce fresco di provenienza marchigiana e di sviluppare un protocollo operativo per rendere il pesce fresco locale una presenza fissa nel menu della mensa scolastica. L'azione educativa fornisce un valido supporto all'azione tecnica attraverso lo sviluppo di un innovativo percorso psico-pedagogico, che accompagna i bambini nella loro scoperta del pesce e del mondo marino nei suoi diversi aspetti.

PAPPA FISH DAY con la partecipazione dei ragazzi e delle loro famiglie, degli insegnanti, degli stakeholder del territorio e delle Istituzioni locali.

Durante il PAPPA FISH DAY si propone uno spettacolo teatrale con attori professionisti, attinente l'attività svolta dai ragazzi durante il percorso educativo; si allestiscono laboratori artistici e si degusta pesce fresco locale, come a mensa!

SONO STATI ORGANIZZATI 42 FISH DAY



La Società Albert ha gestito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Attività di progettazione e coordinamento con i Comuni
- Predisposizione di percorsi educativi diversificati Scuola primaria e infanzia
- Ideazione e stampa di materiali per lo svolgimento dei percorsi educativi
- Organizzazione, logistica e coordinamento tra i vari Enti
- Attività di coordinamento con Mercati ittici, pescatori, rappresentanti delle associazioni di categoria, servizi veterinari di riferimento e le ditte di lavorazione e trasformazione per valutare le azioni positive e le criticità riscontrate in ogni fase
- Ogni passaggio della filiera è controllato e valutato in termini di efficacia ed economici con l'intento di perfezionare e consolidare il processo
- Monitoraggio degli effetti che il progetto Pappa Fish ha sulle diverse fasi della filiera, in termini socio-economici e commerciali.

PROGETTO "DEDIPAC KNOWLEDGE HUB": DETERMINANTS OF DIET AND PHYSICAL ACTIVITY; KNOWLEDGE HUB TO INTEGRATE AND DEVELOP INFRASTRUCTURE FOR RESEARCH ACROSS EUROPE

PROGETTO COFINANZIATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA E DAI MEMBRI DELLA JPI HDHL (JOINT PROGRAMMING INITIATIVE)

Periodo: DICEMBRE 2013 - DICEMBRE 2016

La Albert Sas è stata selezionata in qualità di partner dal Consorzio coordinato dal CRA - INRAN (Centro Ricerca Agricoltura dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) per sviluppare all'interno dell'intero partenariato europeo, metodi d'indagine e studi di valutazione per determinare quali sono i fattori e gli effetti degli stili di vita (comportamento alimentare, esercizio fisico e altri parametri sociali) che contribuiscono alle malattie croniche legate alla dieta e alla vita sedentaria e che misure sono necessarie per influenzare i determinanti critici per migliorare la salute del consumatore dell'Unione europea e la qualità della vita. Una particolare attenzione sarà dedicata dal Consorzio CRA INRAN ai consumi alimentari e allo stato nutrizionale che determinano la prevalenza di sovrappeso/obesità e suoi legami con abitudini alimentari, nei bambini.

Il DEDIPAC Knowledge Hub è il primo progetto pilota a contribuire al pilastro DEDIPAC della programmazione congiunta (JPI): una dieta sana per una vita sana. L'obiettivo, come formulato nella JPI è comprendere le determinanti, sia a livello individuale che di gruppo, per quanto riguarda la dieta, l'attività fisica e i comportamenti sedentari con un ampio approccio multidisciplinare, compresi gli aspetti biologici, ecologici, psicologici, sociologici, economici e le loro interrelazioni e di tradurre queste conoscenze in una promozione più efficace per una dieta sana integrata all'attività fisica. Questo primo progetto pilota della JPI mira a costruire un hub

della conoscenza per il monitoraggio futuro, la ricerca e la traduzione della ricerca di politiche e prassi in materia di determinanti di dieta, attività fisica e comportamenti sedentari.

"PAPPA FISH" ORGANIZZAZIONE PARTECIPAZIONE EXPO MILANO

FINANZIATO DALLA REGIONE MARCHE E CAMERA DI COMMERCIO DI FERMO

Periodo: 30 maggio 2015

L'onda di Pappa Fish arriva fino all'EXPO. Il 30 maggio 2015 i ragazzi di alcune Scuole delle Marche sono stati invitati al Padiglione Italia per presentare il Progetto PAPPA FISH all'expo Scuola - Vivaio Scuole. La Albert ha seguito l'organizzazione e la partecipazione dei bambini delle Scuole di due Comuni situati nel Gac Marche Sud: la Scuola primaria di Massignano e la Scuola primaria di Porto San Giorgio. Tale avvenimento è stato seguito in ogni aspetto, dal noleggio dei mezzi di trasporto all'organizzazione delle classi, dalla gestione degli inviti alla scaletta degli interventi, dalla presentazione didattica organizzata al vivaio al pranzo che ha coinvolto i ragazzi, gli insegnanti e le famiglie. Inoltre, sono stati predisposti i materiali divulgativi, la personalizzazione dei gadget per i ragazzi e la divulgazione dell'evento attraverso gli organi di Stampa.

PESCE FRESCO NELLE MENSE SANITARIE

CO-FINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI – DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA.

Periodo: GENNAIO 2015 - DICEMBRE 2015

Progetto per la valorizzazione dell'acquacoltura marina italiana e per la promozione del consumo di pesce fresco nelle mense ospedaliere e assistenziali. Tale sperimentazione prevede la somministrazione, nelle mense degli ospedali di Macerata e di Chiaravalle e in quelle dei ricoveri per anziani di Trieste, Urbino, Jesi (AN), di prodotti ittici di produzione nazionale, freschi e a filiera controllata, in sostituzione di pesce surgelato, di provenienza estera.

La Società Albert ha gestito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Studio del target di riferimento e di conseguenza la scelta delle leve di comunicazione più efficaci in grado di massimizzare gli obiettivi del progetto
- Ideazione e creazione della campagna di promozione e sensibilizzazione
- Individuazione di format per la diffusione delle finalità del progetto: formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi del progetto, da distribuire a tutte le figure che interagiscono con l'iniziativa in modo diretto e indiretto, compresi gli stakeholder del territorio
- Stampa e diffusione dei materiali tipografici
- MAILING LIST: definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte
- Presentazione alla stampa del progetto
- Attività di comunicazione e relazioni istituzionali
- Redazione di comunicati stampa su avanzamento fasi progettuali
- Organizzazione, logistica e coordinamento

- Invio comunicato a testate specializzate nazionali
- Organizzazione Workshop conclusivo del progetto dove illustrare elementi di forza e di debolezza della sperimentazione
- Elaborazione ed aggiornamento di un database da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale
- Rendicontazione finale

PESCE FRESCO ITALIANO NELLE MENSE OSPEDALIERE E PEDIATRICHE

COFINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA

Periodo: dicembre 2015

Sperimentazione seguita interamente dalla Albert sas e avviata in accordo con gli Ospedali "G. Iazzolino" di Vibo Valentia, il "San Luca" di Vallo della Lucania e il Pediatrico "G. Pasquinucci" Apuano di Massa. Le somministrazioni di pesce fresco sono state accompagnate da una campagna divulgativa capillare, rivolta a tutti, non solo ai degenti, ma anche ai familiari, agli operatori sanitari e ai fruitori delle strutture sanitarie coinvolte, con l'ambizioso obiettivo di valorizzare il consumo di pesce fresco e sensibilizzare i cittadini verso un sano stile alimentare.

La Società Albert ha gestito l'espletamento dei seguenti servizi:

- Studio del target di riferimento e di conseguenza la scelta delle leve di comunicazione più efficaci in grado di massimizzare gli obiettivi del progetto
- Ideazione e creazione della campagna di promozione e sensibilizzazione
- Individuazione di format per la diffusione delle finalità del progetto: formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi del progetto, da distribuire a tutte le figure che interagiscono con l'iniziativa in modo diretto e indiretto, compresi gli stakeholder del territorio
- Stampa e diffusione dei materiali tipografici
- MAILING LIST: definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte
- Presentazione alla stampa del progetto
- Attività di comunicazione e relazioni istituzionali
- Redazione di comunicati stampa su avanzamento fasi progettuali
- Organizzazione, logistica e coordinamento
- Invio comunicato a testate specializzate nazionali
- Organizzazione Workshop conclusivo del progetto dove illustrare elementi di forza e di debolezza della sperimentazione
- Elaborazione ed aggiornamento di un database da cui attingere dati scientifici, informazioni commerciali e buone pratiche per diffondere e replicare l'iniziativa sull'intero territorio nazionale
- Rendicontazione finale

ANALISI E STUDIO PER LA DIVERSIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA ITALIANA

PARTECIPAZIONE AL PROGETTO DI RICERCA "SANPEI II"

Periodo: GENNAIO 2015 - DICEMBRE 2015

Progetto di ricerca realizzato in partenariato ICRES - CNR di Moncalieri (TO) per la diversificazione dell'acquacoltura italiana. Particolare attenzione viene data alle produzioni da acquacoltura biologica, al loro impiego nella ristorazione scolastica, e agli aspetti educativi mirati a far apprezzare ai bambini il pesce fresco. Cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF.

VERIFICA E CONTROLLO DELLA CONFORMITÀ E TRACCIABILITÀ DELL'INTERA FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLE MENSE SCOLASTICHE DI ROMA CAPITALE

SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA CAPITALE

Periodo: 01 SETTEMBRE 2014 – 31 DICEMBRE 2015

Supporto tecnico scientifico all'Ufficio di Programmazione Alimentare del Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici, Giovani e Pari Opportunità di Roma Capitale. Rivolto alla verifica e al controllo delle imprese l'intera filiera produttiva degli alimenti utilizzati nelle ristorazioni capitoline, dalle Aziende agricole, zootecniche ed ittiche fino alle Società di Ristorazione, ogni stakeholder viene controllato attraverso ispezioni mirate, svolte sull'intero territorio nazionale. Per svolgere tale servizio la Albert si avvale di un coordinatore operante a Roma presso il Dipartimento sopra citato e di cinque ispettori dislocati in quattro sedi: Viterbo, Napoli, Fermo, Bologna .

PESCE ITALIANO A MENSA

COFINANZIATO DAL MINISTERO POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DIREZIONE GENERALE DELLA PESCA MARITTIMA E DELL'ACQUACOLTURA

Periodo: gennaio 2014 - dicembre 2014

Iniziativa volta a valorizzare l'acquacoltura marina italiana e per la promozione del consumo di pesce fresco nelle mense scolastiche e universitarie di quattro città italiane, di prodotti ittici di produzione nazionale, freschi e a filiera controllata, in sostituzione di pesce surgelato, di provenienza estera.

Si è realizzato un workshop finale con che ha visto la partecipazione di dodici autorevoli relatori provenienti da tutta Italia, nell'arco dell'evento è stato realizzato un pranzo a base di pesce fresco per tutti i partecipanti ed alcuni momenti di ristoro nell'arco dell'evento.

L'evento si è svolto presso il teatro Pier Paolo Pasolini sito all'Università la Sapienza di Roma. La Albert ha seguito l'organizzazione, lo svolgimento della sessione plenaria in modo funzionale alle esigenze tecniche, l'accoglienza, i transfert e la sistemazione degli partecipanti.

REALIZZAZIONE DI 4 CORSI DI FORMAZIONE E DUE WORKSHOP

Periodo: febbraio - ottobre 2012

Realizzazione di 4 corsi di formazione per l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) di 12 ore ciascuno per i gestori di mense pubbliche e due Workshop aperti a tutti gli operatori

della ristorazione nell'ambito del progetto europeo "Bio sotto casa".

BORSINO ITTICO TELEMATICO DELLA REGIONE LAZIO

COFINANZIATO DALLA REGIONE LAZIO. "LAZIO OPEN DATA: TRASPARENZA, INFORMAZIONE, COINVOLGIMENTO PER I CITTADINI, LE IMPRESE E LE ISTITUZIONI"

Periodo: GENNAIO 2014 - DICEMBRE 2014

Sviluppo della ricerca industriale e delle attività di trasferimento tecnologico sul tessuto imprenditoriale regionale. Consulenza per Impresa Verde Roma Rieti per la realizzazione di un servizio di informazione web-based, che fornisce per la prima volta un listino prezzi del pescato della Regione Lazio, sia all'ingrosso che al dettaglio, aggiornato settimanalmente, le indicazioni sui punti di vendita diretta, le informazioni sulla tipologia del pescato e i relativi aspetti sanitari e nutrizionali.

PROGETTO VOLCS - VOCATIONAL LEARNING FOR SUSTAINABLE CATERING SYSTEMS (L'APPRENDIMENTO PROFESSIONALE PER I SISTEMI DI RISTORAZIONE SOSTENIBILE)

COFINANZIATO DAL PROGRAMMA EUROPEO LEONARDO DA VINCI - TRANSFER OF INNOVATION

Periodo: NOVEMBRE 2013 - NOVEMBRE 2014

Il progetto prende in considerazione i sistemi di apprendimento professionale nell'ambito della ristorazione sostenibile in 4 paesi europei. Scopo principale di questo progetto è quello di stabilire un sistema di cooperazione tra i diversi partner in modo che possano apprendere gli uni dagli altri, creando linee guida e buone pratiche che possano essere applicate per migliorare la formazione professionale del personale addetto alla ristorazione, rafforzando il legame tra standard formativi, opportunità effettive del mondo del lavoro e il mercato del lavoro europeo.

Risultati attesi: una banca dati delle migliori prassi nell'ambito formativo per gli addetti alla ristorazione delle mense scolastiche; Linee guida per l'utilizzazione della banca dati relative agli strumenti delle buone prassi.

Capofila di progetto: Città di Malmö, Dipartimento Ambiente (SE)

Partenariato: Soil Association (UK); Aalborg University (DK); Roma Capitale (IT); Alberts Sas (IT); Madhuset (DK).

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA CAPITALE

Periodo: 2001 - 2014

Supporto tecnico scientifico all'Ufficio di Programmazione Alimentare del Dipartimento XI - Roma Capitale rivolto alla risoluzione di tutte le problematiche legate all'impiego delle derrate alimentari nelle mense delle scuole romane. (Esperienza già maturata a seguito dell'affidamento del servizio di supporto di Roma Capitale per il periodo 01/07/2008 - 31/07/2012 e prorogata dall'Amministrazione Capitolina).

ANALISI E STUDIO PER LA DIVERSIFICAZIONE DELL'ACQUACOLTURA ITALIANA

CO-REDAZIONE ED ESECUZIONE DEL PROGETTO DI RICERCA "SANPEI"

Periodo: NOVEMBRE 2010 - LUGLIO 2013

Progetto di ricerca realizzato in partenariato IBAF- CNR e CERIS- CNR per la diversificazione dell'acquacoltura italiana, con particolare attenzione per quella biologica, e la sua valorizzazione nella ristorazione, cofinanziato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - MIPAAF.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

REALIZZAZIONE DI 4 CORSI DI FORMAZIONE E DUE WORKSHOP

Periodo: FEBBRAIO - OTTOBRE 2012

Realizzazione di 4 corsi di formazione per l'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica), di 12 ore ognuno, per gestori di mense pubbliche e due Workshop aperti a tutti gli operatori della ristorazione nell'ambito del progetto europeo "Bio sotto casa".

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

CO-REDAZIONE LIBRO "SISTEMA AGRICOLO ROMA"

Periodo: DICEMBRE - MARZO 2012

Redazione di un capitolo sulla ristorazione scolastica a Roma all'interno del libro "Sistema Agricolo Roma: indagine sullo stato dell'agricoltura romana 2011".

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

INDAGINE SULL'UTILIZZO DEI PRODOTTI BIO NELLE MENSE SCOLASTICHE NAZIONALI

Periodo: NOVEMBRE - MARZO 2012

Indagine sull'utilizzo dei prodotti bio nelle mense scolastiche nazionali per la redazione di un capitolo del libro "BIOREPORT 2012" per l'Istituto Nazionale Economia Agraria, INEA.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

Periodo: GENNAIO - MARZO 2011

Stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche del Comune di Senigallia (AN).

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

ATTIVITÀ DI DOCENZA

Periodo: APRILE 2010

Attività di docenza per il corso di aggiornamento per i docenti e personale tecnico della durata di 12 ore c/o l'Istituto Tecnico Alberghiero "F. Buscemi" di S. Benedetto del Tronto.

PARTECIPAZIONE CONVEGNO ORGANIZZATO DALLA COMMISSIONE EUROPEA - DG SALUTE E CONSUMATORI

PARTECIPAZIONE CONVEGNO EUROPEO

Periodo: 9 DICEMBRE 2010

Relazione tenuta in occasione del Convegno "High Level Conference on Monitoring and Evaluation of EU and Member States strategies on nutrition, overweight and obesity related health issues" conferenza tenutasi l'8 e il 9 dicembre 2010 a Bruxelles curata dal European Commission's Directorate-General for Health and Consumers.

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER LA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

STESURA ED ESECUZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Periodo: GENNAIO 2007 - MARZO 2010

Progetto rivolto a tutti gli alunni e i docenti delle scuole elementari e medie della Provincia di Ascoli Piceno. Organizzazione di 20 incontri didattico formativi nei principali Plessi Scolastici del Piceno presso 6 scuole con la realizzazione di laboratori del gusto, orti biologici, prodotti audiovisivi; Somministrazione di 1050 questionari per conoscere le problematiche alimentari degli studenti e redazione di un report.

PROMOZIONE ED ORGANIZZAZIONE DI UN CONVEGNO INTERNAZIONALE PER LA PROVINCIA DI ASCOLI PICENO

Periodo: 3 aprile 2009

Programmazione ed organizzazione, per l'Assessorato all'Agricoltura e alle Attività Produttive della Provincia di Ascoli Piceno, del Convegno internazionale "Filiera corta: circuiti locali e nuovi stili di vita" tenutosi il 03/04/2009 presso la Cartiera papale di Ascoli Piceno (AP). Al convegno hanno partecipato 8 relatori provenienti da 4 Stati Europei.

PRESENTAZIONE DEL CAPITOLATO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA

Periodo: MARZO 2008

Presentazione del Capitolato che regola il servizio di mensa scolastica a Roma presso la Conferenza di Dublino organizzata per conto del Comune di Roma dalla Associazione Internazionale Mensa Civica.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

SERVIZIO DI SUPPORTO PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA CAPITALE

Periodo: 2008 - 2012

Affidamento del servizio di supporto all'Ufficio di Programmazione Alimentare del Dipartimento XI del Comune di Roma, in ordine agli aspetti relativi al controllo e all'utilizzo delle derrate alimentari nelle mense scolastiche delle scuole d'infanzia, le sezioni ponte, le scuole primarie e le scuole secondarie di primo grado.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE PER IL COMUNE DI SENIGALLIA

STESURA ED ESECUZIONE DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.

Periodo: LUGLIO 2006 - FEBBRAIO 2008

Progetto per la verifica della qualità percepita nelle refezioni scolastiche dopo l'introduzione dei prodotti da Agricoltura Biologica e produzione di un DVD.

CONSULENZA TECNICO-GESTIONALE PER LA REFEZIONE SCOLASTICA SOSTENIBILE DI ROMA

STESURA CAPITOLATO D'APPALTO PER IL COMUNE DI ROMA

Periodo: GENNAIO 2007

Collaborazione alla stesura del Capitolato d'Appalto per la gestione delle refezioni scolastiche per il periodo 2007-2012 in collaborazione con il personale del Dipartimento del Comune di Roma;

determinazione di alcune varianti migliorative previste dal Capitolato e alla stesura di 4 allegati tecnici.

5. Competenze tecniche aziendali



PAOLO AGOSTINI

Esperto di innovazione dei sistemi alimentari e in ristorazione scolastica. Laureato in Scienze tecnologiche delle produzioni agrarie e ittiche nel 1988. Amministratore della Albert S.a.s.; Esperto di studi e programmi educativi nutrizionali per studenti, genitori, insegnanti e operatori della ristorazione, promuove l'utilizzo di prodotti locali, biologici ed equo e solidali ed ha svolto attività di docenza e fornito consulenza tecnico-gestionale per la refezione scolastica sostenibile in tutta Italia. Ha svolto attività di ricerca per la diversificazione dell'acquacoltura italiana e sua valorizzazione nella ristorazione e l'introduzione di varianti migliorative previste dai Capitolati per la ristorazione scolastica sostenibile. Dal 2003, dopo aver vinto una gara pubblica, svolge attività di supporto e di monitoraggio della qualità dell'intera filiera alimentare per il Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici di Roma Capitale che cura la refezione scolastica.

MARIA CRISTINA MANZINI

Psicologa ed esperta nelle problematiche legate all'alimentazione. Opera da anni nei settori della prevenzione, della formazione e della ricerca. Iscritta all'Albo degli Psicologi e degli Psicoterapeuti della Regione Marche. Specializzata in Psicoterapia ad Indirizzo Sistemico-Relazionale presso l'Istituto di "Terapia Familiare" di Ancona, sede distaccata dell'Accademia di Psicoterapia della Famiglia. Psicologa scolastica dal 1994 in diverse scuole della Regione Marche. Ha lavorato dal 2005 fino al 2010 per il progetto "Promozione Benessere" Ambito Territoriale XX destinato ad educatori, insegnanti e genitori di bambini delle scuole materne, elementari e medie. Supervisore e formatrice di equipe educative (SAD, Nidi, Educatori scolastici, CAG Scuola Calcio). Ha realizzato numerosi progetti per la nutrizione e l'educazione nelle scuole nel periodo gennaio 2007 - febbraio 2010. Nel 2011-2012 ha realizzato un progetto educativo per le scuole primarie di Roma Capitale nell'ambito del progetto "Sanpei" realizzato con il CNR. Relatrice al Congresso Europeo di Psicologia Milano, luglio 2015.

MARA MARCHESAN

Esperta internazionale, laureata in scienze naturali con master in ecologia del comportamento. Ha una lunga esperienza nello sviluppo e gestione di iniziative, progetti e programmi complessi, interdisciplinari e internazionali, nelle attività di consulenza, coordinamento e segretariato anche presso organismi internazionali, nell'ideazione e sviluppo di progetti editoriali e digitali, nella redazione, editing e revisione di testi, nella traduzione specialistica in ambito divulgativo e tecnico-scientifico, nell'organizzazione e gestione di eventi anche internazionali e su vasta scala.

CRISTINA MURRI

Laureata in Scienze Biologiche indirizzo Biologia Marina. Esperta nella valutazione delle produzioni ittiche

da utilizzare nella ristorazione collettiva. Esperta gestionale per la refezione scolastica sostenibile ed esperta in progetti di educazione alimentare per la sensibilizzazione all'utilizzo del pesce fresco dei prodotti biologici e locali nelle mense scolastiche. Dipendente della Albert sas coordinatrice di progetti educativi e di comunicazione per il progetto Pappa Fish dal 2014 al 2017, altri progetti svolti con la Albert Ministeriali "Dalla Rete al Piatto", "Pesce fresco nelle mense Sanitarie" e progetti di ricerca per la Albert in collaborazione con in CNR di Moncalieri per l'introduzione del pesce fresco a mensa.

GIORGIO SCAVINO

Esperto per la progettazione comunitaria, svolge da circa 10 anni attività di assistenza tecnica e supporto generale alle attività ed ai progetti promossi con finanziamenti comunitari per enti pubblici e privati. Laureato presso l'Accademia di Belle Arti, si è formato in seguito presso la Scuola di Counseling Psicodinamico, riconosciuta dalla S.I.Co. - Società Italiana Counseling. Ha promosso, organizzato e partecipato a diversi progetti culturali, artistici e per la gestione di laboratori per l'integrazione e l'animazione nel settore sociale. Nel 2003 ha conseguito l'attestato di "Esperto in progettazione di programmi comunitari" e ha collaborato alla redazione di progetti comunitari per la sostenibilità urbana e la cooperazione territoriale di enti pubblici e privati.

FRANCESCA FERMANI

Nel corso del suo iter professionale ha maturato un'esperienza ventennale nel campo della progettazione, pianificazione e gestione di eventi, campagne educative, di sensibilizzazione e promozione presso Enti pubblici nazionali, locali e strutture private. Ha seguito numerosi progetti, fiere, mostre e convegni, sin dalla fase iniziale, curandone la fattibilità e coniugando strategie, risorse, obiettivi, azioni innovative e concrete. Dal 1997 al 2001 segue molteplici iniziative per il Ministero dell'Ambiente, fra cui Agenda 21; le campagne contro gli inquinamenti atmosferici, acustici e elettromagnetici; le Città Amiche delle Bambine e dei Bambini. Nel 2001 fa parte del team organizzativo del 1° G8 Ambiente di Trieste e per i risultati raggiunti ottiene il riconoscimento dal Ministro dell'ambiente per "l'elevata qualificazione professionale ed istituzionale e per l'ottimale raggiungimento dei compiti affidati".

Dal 2005 al 2015 prima per la Provincia di Macerata e poi per la Regione Marche segue funzioni diversificate, attività di segreteria, coordina il lavoro e gestisce il personale assegnato alla struttura, il piano di comunicazione, la newsletter e l'aggiornamento dei siti istituzionali. Per le suddette amministrazioni è stata referente per le campagne di promozione e valorizzazione delle attività, curandone i rapporti con gli uffici regionali per l'intera durata del progetto, con le associazioni di categoria e gli stakeholder regionali e nazionali.

MARIELLA STAMPATORI

Ragioniera e perito commerciale. Esperienza ventennale nel campo della gestione aziendale, collabora per tutti gli aspetti amministrativi da quattro anni con la società Albert.

ELEONORA PRIMAVERA

Laurea in Lettere, percorso storico-artistico, percorsi di formazione specialistica METODO BRUNO MUNARI (1° e 2° livello) dal titolo Come promuovere il pensiero progettuale e creativo nel bambino, tenuto da Beba Restelli presso il suo laboratorio di Milano e organizzato dall'Associazione Bruno Munari. Master di I livello in Illustrazione per l'editoria Ars in Fabula. Co-progettazione e svolgimento dei percorsi e delle azioni educative. Ideazione e svolgimento di laboratori sensoriali e creativi legati all'ambiente marino e alla pesca; progettazione di percorsi itineranti sul territorio, coprogettazione delle azioni teatrali a carattere educativo in collaborazione con la compagnia teatrale ICIRCONDATI. Lavori svolti Coordinamento degli attori coinvolti; contatti con gli istituti scolastici; creazione dell'impianto progettuale, didattico e laboratoriale; ricerca storico-scientifica; co-progettazione degli itinerari teatralizzati attraverso tecniche di apprendimento basate su un approccio emotivo e sensoriale e sulla co-

costruzione delle conoscenze; conduzione dei gruppi classe; creazione degli eventi finali correlati alle attività. Ass. cult. Anima Mundi in collaborazione con la Compagnia Teatrale "ICIRCONDATI", il Sistema Museale della Provincia di Ancona e l'Ass. alla Cultura della Provincia di Ancona., Animazione Culturale. Progettazione e conduzione dei laboratori di Animazione alla lettura (2012: Questa storia non ha un senso... ma tanti!; 2014: Spaginando, spazi di Narrazione creativa; 2015: Le sette "Elle" di Libro, percorsi creativi attraverso gli albi illustrati) Progettazione e conduzione dell'attività di animazione alla lettura. Conduzione di percorso laboratoriale a carattere progettuale e sensoriale corredati da letture animate. Selezione e lettura teatralizzata dei testi narrativi. Attività programmata per bambini tra i sei e i dieci anni. Coordinamento e svolgimento dell'attività di educazione ai beni culturali Guida Città Senigallia Strutturazione dei percorsi educativi, coordinamento fra gli operatori, monitoraggio delle attività, conduzione dei percorsi museali e Co-Progettazione degli spettacoli itineranti didattico-teatrali all'interno del progetto, "Guida Città, sulle tracce di Samalia e Samalù", percorso storico itinerante nel centro storico di Senigallia. Il progetto, realizzato in collaborazione con Luciano Menotta della compagnia di Teatro di strada "ICIRCONDATI" e socio fondatore dell'Ass. Cult. Anima Mundi, fa parte del P.O.F.T. del Comune di Senigallia, Settore educativo. Dal 2014 al 2017 Campagna Educativo-Alimentare, Mangia bene cresci sano come un pesce: Pappafish, progetto regionale finanziato dal Fondo Europeo per la pesca. Gestione dello start up progettuale nei comuni di Senigallia, Trecastelli, Ostra, Ostra Vetere. Strutturazione e realizzazione del percorso educativo. Co-progettazione e svolgimento dei percorsi e delle azioni educative. Ideazione e svolgimento di laboratori sensoriali e creativi legati all'ambiente marino e alla pesca; progettazione di percorsi itineranti sul territorio, coprogettazione delle azioni teatrali a carattere educativo in collaborazione con la compagnia teatrale ICIRCONDATI.

LUCIANO MENOTTA

Artista di strada, attore, musicista e formatore, inizia il suo percorso artistico a Bologna nel 2001, dove si laurea in Lettere Moderne. Studia il metodo Stanislavskij-Strasberg con Alessandro Haddadi, Commedia dell'Arte con Claudia Contin, Sandra Cavallini, Eugenio Allegri, Andrea Cavarra e Giovanni Balzaretti. Teatro comico e dell'assurdo con Sandra Cavallini, il Clown con Rita Pelusio, Corrado Nuzzo, Jean Menigault e Andre' Casaca. Studia jazz e improvvisazione musicale con Simone Lamaida, Samuele Garofoli, Emilio Marinelli e approfondisce il suo percorso musicale con Massimo Morganti. Vincitore di numerosi premi - nel 2003 a Torino vince il premio teatralita' con lo spettacolo NO CIRCO al "Convivio dei Guitti (direzione artistica Philip Radice) - nel 2011 vince il premio della giuria al Milano Clown Festival con lo spettacolo TRI QUATER! - nel 2012 vincitore a "Palla al Centro" vetrina di Teatro Ragazzi con lo spettacolo DIAPASON - nel 2013 il premio "La catena di Zampanò" a Rimini con lo spettacolo TRI QUATER!. Nel 2012 a Senigallia presso il GRATIS CLUB da vita al "TEATRO LABORATORIO" LIBERO CORPO in LUOGO CREATIVO - laboratorio di creazione e sperimentazione teatrale e alla rassegna di teatro comico "4 COLPI DI CAPPELLO" di cui segue la direzione artistica.

MARIA PIA MULI

Biologa specializzata in Scienza dell'Alimentazione. Ha iniziato la propria attività lavorativa come ricercatore nel settore Ricerca e Sviluppo di Nestlé. Dall'ottobre del 2001 fino all'anno 2012 è stata consulente presso i servizi di ristorazione collettiva dell'Università "Sapienza" di Roma LAZIODISU su problematiche di sicurezza alimentare, controllo di qualità a partire dalle derrate alimentari fino al prodotto finito. Recentemente tutte le Adisu del territorio del Lazio sono state unificate sotto Laziodisu. Successivamente l'attività di consulenza per l'applicazione del piano di autocontrollo viene svolta presso le mense a gestione diretta, nonché di controllo di qualità del servizio; ed il controllo di qualità e di valutazione dell'attinenza del servizio erogato dalle aziende rispetto ai capitolati di gara. DALL'ANNO accademico 2002 al 2012 è stata docente del corso di "Igiene degli alimenti" presso la laurea di primo livello per dietisti dell'Università "Sapienza" di Roma. Dall'anno corrente è docente dell'Accademia Internazionale di Nutrizione Clinica (AINUC) dell'Università di Roma (UNICUSANO). Ha elaborato,

insieme a colleghi specialisti in Scienza dell'Alimentazione, le pagine del sito web dedicato alla legislazione alimentare: www.sicurezzalimentare.net, occupandosi anche dell'aggiornamento e del customer service. Dal 2014 collabora con la società Albert per la gestione di menù e diete destinate alla ristorazione collettiva. Da Ottobre 2016 svolge attività di docenza in Scienza dell'Alimentazione nel corso di Perfezionamento biennale dell'Università "La Tuscia" di Viterbo in Scienza dell'alimentazione.

ASSOCIAZIONE LIBERALIBRI

L'associazione Liberalibri, nata nel 2005 sotto la supervisione di Luigi Maria Musati (già direttore dell'Accademia d'Arte Drammatica "D'Amico" di Roma), con la presidente Simona Pasqualini e vice presidente Gaia Capponi, propone la promozione della lettura e del teatro per ragazzi attraverso l'organizzazione di eventi e laboratori che si svolgono in tutto il territorio regionale.

Convenzione con la Biblioteca Ragazzi di Fermo (Anno 2012-2014)

Dal 2012 ad oggi è attiva una convenzione con il Comune di Fermo – Sezione Biblioteca Ragazzi volta a potenziare e valorizzare i servizi di base offerti dalla Biblioteca Ragazzi per la crescita culturale, civica e sociale dei bambini di età compresa tra zero e 14 anni. In particolare, il servizio offerto da Liberalibri consiste nel fornire e nel realizzare un complesso di attività di promozione del libro e della lettura, anche in cooperazione e con il coinvolgimento della Scuola e delle Istituzioni, attraverso l'attivazione di percorsi di lettura animata, giochi a tema, laboratori e attività di teatro e drammatizzazione, incontri gli autori da affiancare ai servizi bibliografici, informativi, gestionali, di promozione e di animazione di base già offerti dalla Biblioteca

Scuola di Teatro per ragazzi (dal 2006 al 2015). La scuola di Teatro a cura dell'Associazione Culturale LIBERALIBRI, giunta alla settima edizione, vede la supervisione artistica di Luigi Maria Musati, si avvale, dall'ottobre 2013, della collaborazione di "Teatri Comunicanti" di P.S.Elpidio. La scuola propone a bambini e ragazzi dai 7 ai 13 anni, un percorso didattico che inizia con l'acquisizione delle basi dell'arte teatrale (dizione, espressione corporea, improvvisazione e recitazione) fino alla ricostruzione, da parte dell'allievo, della biografia del personaggio che deve mettere in scena. Si avvale di collaboratori esperti nelle specifiche materie di insegnamento: DIZIONE, ESPRESSIONE CORPOREA, RECITAZIONE., DRAMMATURGIA, CANTO E MUSICA, DANZA, MIMESI. La Scuola Teatro Ragazzi, da sempre ha inteso raffigurarsi come una vera e propria "palestra di formazione". Un piccolo laboratorio capace di favorire la socializzazione, stimolare la curiosità e le capacità creative, aprire uno spazio al mondo dell'immaginazione e offrire occasioni utili alla crescita dei ragazzi. Alla fine di ogni corso i ragazzi hanno realizzato uno spettacolo finale presentato al pubblico anche nel corso della manifestazione Festa Mondiale del Teatro (ogni anno in marzo presso il Teatro dell'Aquila, Fermo).

Vongolopolis 2012- 2013-2014-2015-2016. Anghiò 2012 Committenti : Comuni di Porto S.Giorgio e l'agenzia "Tuber Communications S.C." San Benedetto del Tronto. Organizzazione di 3 giornate di animazione, letture, spettacoli e laboratori per bambini nell'ambito della Manifestazione Vongolopolis ed Anghiò organizzata dalla Regione Marche, presso i Comuni di Porto San Giorgio e San Benedetto del Tronto per la promozione dell'utilizzo del pesce azzurro.

Dal 2015 collabora con la Albert per la realizzazione del progetto Pappa Fish svolgendo attività di animazione nelle classi delle scuole interessate. Quest'ultima attività dei seguenti membri dell'associazione: Gaia Capponi, Elisa Lanciotti e Rosaria Ferrara.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 e 47 D.P.R. 445/2000)

Il sottoscritto Paolo Agostini, consapevole che le dichiarazioni false comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiara che le informazioni riportate nel seguente curriculum vitae corrispondono a verità.

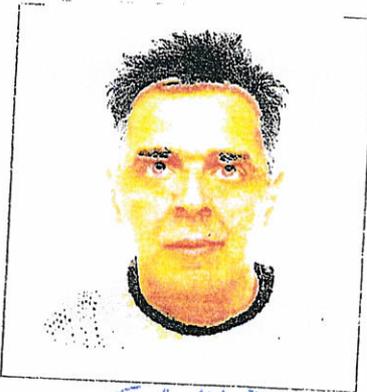
Porto San Giorgio 10/10/2017

PAOLO AGOSTINI SAS
ALBERT SAS
 di AGOSTINI PAOLO & C.
 Via F.lli Kennedy, 18
 63822 Porto San Giorgio (FM)
 P.IVA 01826860445

Cognome **AGOSTINI**
 Nome **PAOLO**
 nato il **24/07/1963**
 (atto n. **929** P. **I** S. **A** (1963))
 a **ANCONA (AN)**
 Cittadinanza **ITALIANA**
 Residenza **PORTO SAN GIORGIO (FM)**
 Via **VIA F. LLI KENNEDY, 18**
 Stato civile _____
 Professione **IMPRENDITORE**

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

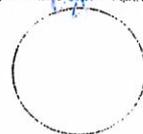
Statura **182**
 Capelli **BRIZZOLATI**
 Occhi **CASTANI**
 Segni particolari **NESSUNO**



Firma del titolare *Paolo Agostini*
PORTO SAN GIORGIO 29/02/2016

Impronta del dito indice sinistro

IL SINDACO
 D'ORDINE DEL SINDACO
 (Sig. Paolo Plattoni)



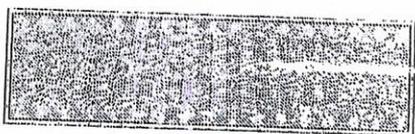
PAOLO
 AGOSTINI
 DI
 N° AX 3865400

CARTA D'IDENTITÀ

PORTO SAN GIORGIO
 COMUNE DI



REPUBBLICA ITALIANA



AX 3865400

Scad. : 24/07/2026
 Ditta : 10.58