

Ing. Valentino Michelotti
Via S. Eurosia, 7
23880 Casatenovo (LC)
Tel/fax 039+9208604
Cell. 335+457103
P.IVA: 02975530961
E-mail: tapioca_aerospace@yahoo.com

Dati personali:

- nato a Milano il 19/5/67;
- servizio di leva effettuato presso Btg. Logistico “Legnano” – congedato 5/8/94;
- maturità scientifica conseguita presso Liceo scientifico “E. Maiorana” – Desio nel 1986;
- laurea in ingegneria conseguita presso “Politecnico di Milano” il 19/7/93 con specializzazione Aeronautica (propulsione aerospaziale/energetica).
- Iscritto all'Albo professionale Ordine Ingegneri della Provincia di Lecco con numero di identificazione 00967.
- Abilitazione alla progettazione e collaudo di impianti antincendio e allo studio di prevenzione incendi con iscrizione nell'elenco tecnici VV.F. per certificazioni legge 818 con numero di identificazione I-2511 (attuale LC00967-I-00165) dal 17/10/2000;
- Iscritto alla C.C.I.A.A. negli elenchi dei professionisti abilitati ad eseguire collaudi di impianti come prescritto dall'art 14 della ex-legge 5 marzo 1990, n. 46 e stabilito dall'art. 9 del DPR 6 Dicembre 1991 - n. 447 e s.m.i..

Esperienze professionali:

- dal 10/94 al 2/96 responsabile ufficio tecnico con competenze di progettazione impianti, capo-commessa e responsabile produzione interna presso Rega Impianti S.r.l. – Desio, Azienda specializzata nella progettazione, produzione e installazione di impianti di ventilazione industriale e condizionamento;
- dal 3/97 al 6/99 responsabile progettazione esecutiva e capo-commessa presso Studio di progettazione Tecner S.r.l.- Ivrea (TO) di impianti completi meccanici (distribuzione gas, scarichi, idrici e vapore, oltre che civile e strutturale) nel settore specifico ristorazione collettiva; all'interno della specifica attività progettista unico dell'Azienda di impianti di ventilazione industriale e condizionamento.
- dal 7/99 svolgo attività di consulenza e progettazione globale per impianti completi nei settori ristorazione collettiva e ventilazione industriale.
- Dal 1/2/2000 al 20/10/2009 (in concomitanza con gli incarichi del punto precedente) progettista di impianti di ventilazione industriale e capo commessa per la Ditta Wimböck GmbH (Germania) sul territorio nazionale.
Dal 23/3/2000 libero professionista con apertura proprio studio specializzato nella consulenza e nello sviluppo di progetti globali nel settore ristorazione collettiva
In specifico:
 - a) progettazione strutturale;
 - b) progettazione civile;
 - c) progettazione impiantistica (imp. Termo-meccanici, ventilazione ed elettrici).
- Dal 20/10/2000 tecnico iscritto agli elenchi della legge 818/84 in materia di prevenzione incendi e perito presso Tribunale di Monza (MI).

REFERENZE PIÙ SIGNIFICATIVE DI OPERE REALIZZATE NEL SETTORE RISTORAZIONE COLLETTIVA

REFEZIONE COMMERCIALE (RISTORANTI)

- **Ristorante Pizza Tonda – C.so Como (MI)- 2018:** Attività svolte:
 - progettazione esecutiva impianto di ventilazione e deodorizzazione;
 - Direzione lavori;
- **Ristorante MU – C.so Como (MI)- 2019:** Attività svolte:
 - progettazione esecutiva impianto di ventilazione e deodorizzazione;
 - Direzione lavori;

AZIENDALE

- **Mensa Aziendale AVON – Turate (CO) - 2018:** responsabile della progettazione generale per la ristrutturazione della mensa aziendale (totale **1000 pasti/giorno**), della relativa zona produzione pasti e del lavaggio centralizzato;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - assistenza alla direzione lavori nella fase esecutiva;
 - progettazione esecutiva impianti meccanici.
- **Mensa personale Italtel – Castelletto:** responsabile della progettazione generale per la ristrutturazione delle due mense appartenenti al comprensorio (totale **4500 pasti/giorno**), della relativa zona produzione pasti e del lavaggio centralizzato;
Attività svolte (1997-1999):
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - assistenza alla direzione lavori nella fase esecutiva;
 - progettazione esecutiva (in collaborazione con Uff. Tecnico – Italtel)
- **Mensa personale Novartis - Origgio:** responsabile della progettazione generale per la ristrutturazione della mensa (totale **1200 pasti/giorno**), della relativa zona produzione pasti e del lavaggio;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1999)):
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - assistenza alla direzione lavori nella fase esecutiva;
- **Mensa personale aeroporto Malpensa 2000:** responsabile della progettazione generale per la ristrutturazione della mensa (totale **1200 pasti/giorno**), della relativa zona produzione pasti e del lavaggio;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1999)):
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - assistenza alla direzione lavori nella fase esecutiva;

SCOLASTICO:

- **centro di cottura Comune di Limbiate (Mb)- 2020: 2500 pasti/giorno;**
 - progettazione esecutiva impiantistica meccanica;
 - perizia stato di fatto centro cottura e refettori;
 - capo progetto opere di adeguamento refettori.

- **centro di cottura Comune di Alpignano (TO)- 2019:** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **1500 pasti/giorno;**
 - progettazione esecutiva edile e impiantistica;
 - direzione lavori impiantistica di ristrutturazione del centro di cottura;
 - Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ CT.

- **centro di cottura Comune di Oleggio (NO)- 2019:** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **1200 pasti/giorno;**
 - progettazione esecutiva edile e impiantistica;
 - direzione lavori impiantistica di ristrutturazione del centro di cottura;
 - Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ scuola materna

- **centro di cottura Comune di Arona (NO)- 2019:** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **800 pasti/giorno;**
 - progettazione esecutiva edile e impiantistica;
 - direzione lavori impiantistica di ristrutturazione del centro di cottura;
 - Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ scuola materna

- **centro di cottura Sodexo – Pioltello (MI):** adeguamento alle norme vigenti e progettazione esecutiva dell'impianto di ventilazione del centro di cottura per la produzione di pasti scolastici veicolati in legume caldo con una capacità produttiva di **4500 pasti giorno;**
Attività svolte:
 - progettazione esecutiva impianto di ventilazione;
 - progettazione esecutiva impianto di riscaldamento mediante roof-top;
 - Rifacimento impermeabilizzazione copertura e adeguamento norme anti-sismiche
 - Direzione lavori;
 - Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ CT.

- **centro di cottura scolastico - Comune di Rho (Mi)- 2018:** ristrutturazione di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo con una capacità produttiva di **4.000 pasti giorno;**
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - capo progetto esecutivo;
 - progettista impianti di ventilazione.
 - Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ CT.

- **centro di cottura scolastico - Comune di Crema (Cr)- 2017:** ristrutturazione di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo con una capacità produttiva di **3.000 pasti giorno** con annessa sala ristorante da 99 posti;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - progettista impianti di ventilazione.
 - Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ sala conferenze annessa da 197 posti.

- **centro di cottura scolastico - Comune di Castelleone (Cr)- 2016:** ristrutturazione di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo con una capacità produttiva di **1.000 pasti giorno;**
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - progettista impianti di ventilazione.

- Progettista piano prevenzione incendi del centro cottura+ scuola annessa.
- **centro di cottura scolastico - Comune di Lainate (Mi):** ristrutturazione di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo/refrigerato con una capacità produttiva di **2.000 pasti giorno**;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - capo progetto esecutivo;
 - progettista impianti di ventilazione/condizionamento
 - direttore lavori di ristrutturazione dell'intero centro cottura.
- **centro di cottura scolastico - Comune di Mogliano Veneto (TV):** costruzione ex-novo di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo/refrigerato con una capacità produttiva di **1.500 pasti giorno**;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - capo progetto esecutivo;
 - progettista impianti di ventilazione/termici
 - collaudatore attrezzature di cottura e manipolazione pasti.
- **centro di cottura scolastico - Comune di Pietrasanta (LU):** costruzione ex-novo di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo/refrigerato con una capacità produttiva di **1.500 pasti giorno**;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - capo progetto esecutivo;
 - progettista impianti di ventilazione/termici
 - collaudatore attrezzature di cottura e manipolazione pasti.
- **centro di cottura Industrie Alimentari Riunite - Pomezia (RM):** ristrutturazione completa di centro di cottura per la produzione di pasti veicolati in legume caldo/refrigerato con una capacità produttiva di **17.000 pasti giorno**;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1997-1998))
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - direzione lavori;
 - coordinamento operativo lavori di ristrutturazione;
 - capo-commessa per la parte di lavori relativi all'installazione attrezzature
- **centro di cottura Ser.Ris - Padova:** adeguamento alle norme vigenti e progettazione esecutiva dell'impianto di ventilazione del centro di cottura per la produzione di pasti scolastici veicolati in legume caldo con una capacità produttiva di **4500 pasti giorno**;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1997-1998))
 - progettazione esecutiva impianto di ventilazione ;
 - assistenza alla direzione lavori;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - consulenza per identificazione degli interventi di adeguamento strutturale alle normative.
- **centro di cottura Comune di Corbetta (MI):** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **1200 pasti/giorno**;
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - collaudatore attrezzature di cottura e manipolazione pasti.

- **centro di cottura Comune di Carignano (TO):** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **1000 pasti/giorno;**
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - progettazione esecutiva edile e impiantistica;
 - direzione lavori di ristrutturazione del centro di cottura

- **centro di cottura Comune di Gambolò (PV):** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **900 pasti/giorno;**
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - progettazione esecutiva edile e impiantistica;
 - direzione lavori di ristrutturazione del centro di cottura

- **centro di cottura Comune di Albairate (MI):** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **1000 pasti/giorno;** redazione del capitolato e della documentazione necessaria per la relativa gara;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1999))
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - assistenza alla direzione lavori nella fase esecutiva;
 - realizzazione del capitolato tecnico per la gara d'appalto bandita;
 - collaborazione alla realizzazione del capitolato amministrativo – gestionale per la gara d'appalto bandita;
 - membro della commissione d'appalto nominata dal Comune per la scelta fornitore attrezzature

- **centro di cottura Comune di Calolziocorte (LC):** ristrutturazione centro di cottura pasti di refezione scolastica comunale (**800 pasti/giorno**).
Attività svolte (2003):
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - capo progetto esecutivo.

- **centro di cottura Comune di Besate (MI):** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio scolastico: **300 pasti/giorno;** redazione del capitolato e della documentazione necessaria per la relativa gara;
Attività svolte 2004:
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - realizzazione del capitolato tecnico per la gara d'appalto bandita;
 - membro della commissione d'appalto nominata dal Comune per la scelta fornitore attrezzature

OSPEDALIERO:

- **Centro di cottura adibito Ospedale di Ivrea:** responsabile della progettazione del centro di cottura adibito al servizio ospedaliero: **4000 pasti/giorno;**
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – Ivrea (1998))
 - responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - studio della distribuzione logistica dei pasti veicolati nei plessi ospedalieri del Canavese;
 - responsabile della realizzazione del piano di autocontrollo sulla produzione pasti (HACCP), come richiesto dal D.Lvo n°155 del 24/5/97.
 - Computi metrici estimativi preliminari per le opere previste;

- realizzazione del capitolato tecnico per la gara d'appalto;
 - membro commissione di appalto nominata dalla ASL per la selezione preliminare.
- **Ospedale di Rovigo:** responsabile della progettazione generale per la ristrutturazione della zona produzione e confezionamento pasti adibita al servizio ospedaliero interno e a quello di ospedali appartenenti alla stessa A.S.L. : totale **1000 pasti/giorno**;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1999)) per partecipazione a gara d'appalto in sub-appalto.
- responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - studio della distribuzione logistica dei pasti veicolati nei plessi ospedalieri della A.S.L.;
 - Computi metrici estimativi preliminari per le opere previste;
 - realizzazione della intera documentazione tecnica richiesta.
- **Ospedale di Trieste:** responsabile della progettazione generale per la ristrutturazione della zona produzione e confezionamento pasti adibita al servizio ospedaliero interno e a quello di ospedali appartenenti alla stessa A.S.L.: totale **900 pasti/giorno**;
Attività svolte (in collaborazione con Studio Tecner S.r.l. – (1999)) per partecipazione a gara d'appalto in sub-appalto a Gruppo "Onama".
- responsabile progettazione generale per definizione nuovo lay-out interno e scelta attrezzature;
 - studio della distribuzione logistica dei pasti veicolati nei plessi ospedalieri della A.S.L.;
 - Computi metrici estimativi preliminari per le opere previste;
 - realizzazione della intera documentazione tecnica.

Referenze di collaudi di impiantistica e similari (nel settore ristorazione collettiva):

- Collaudatore attrezzature presso nuovo Centro di cottura di Arese (MI) atto alla produzione di 1200 pasti/giorno per le scuole;
- Collaudatore generale in corso d'opera per il Centro di cottura del Mogliano Veneto (TV) atto alla produzione di 1500 pasti/giorno per le scuole;
- Collaudatore generale in corso d'opera per il Centro di cottura del Comune di Bollate (MI) atto alla produzione di 2000 pasti/giorno per le scuole;
- Collaudatore generale in corso d'opera per il Centro di cottura del Comune di Corbetta (MI) atto alla produzione di 1200 pasti/giorno per le scuole;
- Collaudatore generale in corso d'opera per il Centro di cottura del Comune di Pietrasanta (LU) atto alla produzione di 1500 pasti/giorno per le scuole;
- Perizia generale e assistenza al collaudatore in opera presso centro di cottura del Comune di Castellanza (VA);
- Perizia generale e assistenza al collaudatore in opera presso centro di cottura del Comune di Forni di Sotto (UD);
- Collaudo impianto di ventilazione generale presso centro di cottura La Senese - Poggibonsi (SI);

Referenze relative a ottenimento CPI (come perito legge 818/84):

- Centro cottura comunale in Rho (MI)+ CT: attività 74 (DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Crema (Cr)+ sala conferenze: attività 74 +65(DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Castelleone (Cr): attività 74 (DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Solaro (Mb): attività 74 (DPR 151/11);
- Cinema teatro in Albairate (MI): attività 65 (DPR 151/11).
- Centro cottura privato in Padova (Pd)+CT: attività 74 (DPR 151/11);

- Centro cottura comunale in Cesano M. (MI): attività 74 (DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Collegno (To)+CT: attività 74 (DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Buggiano (Pt): attività 74 (DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Giussano (MB)+CT: attività 74 (DPR 151/11);
- Centro cottura comunale in Pioltello (MI)+CT: attività 74 (DPR 151/11);
- Centro di cottura privato "La Senese" - Poggibonsi (SI); ex- attività 91.
- Centro cottura privato "Sinalunga" . Sinalunga (SI); ex-attività 91.
- Centro cottura comunale in Carignano (TO); ex-attività 91.
- Centro cottura comunale in Mogliano Veneto (TV); ex-attività 91.
- Centro cottura privato "GMA" - Pioltello (MI); ex-attività 91.
- Centro cottura comunale in Pietrasanta (LU); ex-attività 91.

Direzioni lavori

- Ristrutturazione centro cottura in Stradella (PV).
- Ristrutturazione centro cottura in Collegno (TO).
- Ristrutturazione centro cottura in Lainate (MI).
- ristrutturazione centro cottura in Cusano Milanino (MI).
- ristrutturazione centro cottura in Turbigo (VA).
- ristrutturazione centro cottura in Gambolò (PV).
- ristrutturazione centro cottura in Carignano (TO).
- Ristrutturazione centro cottura privato ristorazione collettiva IAR - Pomezia (RM)

IMPORTI OPERE RISTORAZIONE NELL'ULTIMO TRIENNIO

| DENOMINAZIONE INCARICO | III a | III b | ANNO |
|--|---------------------|---------------------|-------------|
| CUCINA ARONA - via Gilera | 6.121,61 € | 11.876,25 € | 2019 |
| CUCINA OLEGGIO - via Negri | 6.294,49 € | 3.888,01 € | 2019 |
| CUCINA SODEXO PIOLTELLO - via Bergamo | 54.990,00 € | 27.140,00 € | 2018 |
| CUCINA COMUNALE ALPIGNANO - via Ferna | 46.313,76 € | 42.827,57 € | 2019 |
| MU CORSO COMO SRL | | 24.104,00 € | 2019 |
| CUCINA RISTORANTE PIZZA TONDA MILANO - C.so como | | 29.569,00 € | 2018 |
| CUCINA RHO - via Risorgimento | 130.026,65 € | 62.942,52 € | 2018 |
| CUCINA SETTIMO TORINESE - via Brodolini | | 148.000,00 € | 2018 |
| CUCINA COLLEGNO - via Martiri XXX Aprile | 4.433,05 € | 23.826,23 € | 2018 |
| CUCINA CREMA - via Macalle' | | 70.000,00 € | 2017 |
| CUCINA CASTELLEONE - via Beccadello | | 37.803,00 € | 2017 |
| CUCINA AVON TURATE - via Salvo D'Acquisto | 10.335,17 € | 67.727,84 € | 2018 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| TOTALI PARZIALI | 258.514,72 € | 549.704,43 € | |

Casatenovo (Lc), li 14/04/21


 VALENTINO MICHELOTTI