

SCHEMA DI CONVENZIONE tra – Comune di Loano e, selezionato come “partner” con l’Avviso pubblico FINALIZZATO ALL’INDIVIDUAZIONE DI SOGGETTO IDONEO ALLA COPROGETTAZIONE E COGESTIONE IN CONCESSIONE DELL’ASILO NIDO COMUNALE

Si precisa che la convenzione sarà poi adeguata in esito al progetto definitivo posto alla base della coprogettazione

Art. 1 – (Oggetto della convenzione)

La presente convenzione disciplina i rapporti fra il Comune di Loano e per la gestione in concessione del nido d'infanzia comunale.

Nel dettaglio gli obblighi del servizio a carico del gestore che si evincono dal progetto esecutivo allegato alla presente per farne parte integrante e sostanziale sono i seguenti:

- servizio di gestione asilo nido comunale autorizzato ed accreditato dalla Regione Liguria ai sensi della legge regionale 9/2017 gestito sulla base delle disposizioni del vigente regolamento comunale;
- messa a disposizione di locali a norma, privi di barriere architettoniche, autorizzati ed accreditati per svolgervi il servizio asilo nido per massimo 60 bambini comprensivo di locali mensa e cucina attrezzata in grado di confezionare pasti per l’utenza, uffici amministrativi e spazi all’aperto attrezzati assorbendo tutti i costi di gestione evidenziati nel piano finanziario nonché le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria ed impegnandosi ad effettuare la gestione nel rispetto delle prescrizioni di cui alla vigente normativa. I locali devono essere idonei ad ospitare sala mensa nonché cucina attrezzata dotata di personale preposto al servizio

La gestione include la gestione amministrativa presso un ufficio sito all’interno della struttura e comprende raccolta delle domande di iscrizione, l’ammissione dei bambini al servizio asilo nido, l’erogazione dei pasti all’utenza (merenda mattutina, pranzo e merenda) nonché la realizzazione di un ottimale progetto educativo.

La gestione provvederà con personale qualificato ad eseguire i servizi connessi alla gestione e ad effettuare tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria sulla struttura necessari a garantire l’ottimale offerta del servizio alle famiglie.

Il servizio sarà organizzato per accogliere bambini di età compresa fra 10 mesi e 36 mesi, organizzato in almeno 3 diverse sezioni. Il rapporto numerico educatore bambino deve essere articolato secondo queste indicazioni minime:

1 educatore ogni 5 bambini per gli iscritti dai 10 ai 12 mesi

1 educatore ogni 7 bambini per gli iscritti dai 12 ai 24 mesi

1 educatore ogni 10 bambini per gli iscritti dai 24 ai 36 mesi

Nella programmazione dell’attività degli educatori viene garantita:

- la presenza di un educatore di riferimento per sezione al momento dell’accoglienza e uscita
- il piano turni fisso mensile
- la presenza di coordinatore pedagogico in possesso dei titoli di legge

Il numero di unità per ciascuna sezione può essere modificato di anno in anno, di comune accordo fra i due soggetti convenzionati, in relazione al numero di domande presentate nonché sulla base di modifiche alla vigente normativa regionale. E’ ammessa la suddivisione dei bambini in sezioni eterogenee dandone atto nel progetto educativo.

Art. 2 – (Durata ed efficacia della convenzione)

La durata della convenzione è di 10 anni e sarà efficace dal momento della sua sottoscrizione e fino ad esaurimento del relativo rapporto. L'affidatario si impegna a conseguire l'autorizzazione e l'accreditamento entro 30 giorni dalla stipula del presente accordo (qualora non sia già posseduto)

Art. 3 – (Quadro economico del progetto)

Il quadro economico del progetto risulta evidenziato nel piano economico finanziario allegato alla progettazione esecutiva laddove risultano definiti i seguenti costi a carico del gestore e dell'amministrazione comunale come di seguito dettagliati:

(inserire elenco e costi)

Il gestore trattiene le tariffe applicate all'utenza attenendosi ai prospetti approvati annualmente dall'amministrazione comunale all'atto dell'approvazione del bilancio di previsione.

Art. 4 – (Risorse umane adibite alle attività di Progetto)

Per la gestione del progetto il gestore mette a disposizione le seguenti risorse di personale in possesso delle abilitazioni previste dalla vigente normativa per lo specifico ruolo svolto all'interno del servizio:

(inserire elenco sulla base del progetto esecutivo)

La qualificazione del personale che opera nel Servizio Asilo Nido è un elemento fondante della qualità del servizio stesso; l'ente gestore dovrà garantire, pertanto, il continuo aggiornamento professionale degli educatori operanti, il controllo circa la formazione degli operatori di altri enti privati affidatari di parte del servizio, la presenza in servizio in rapporto numerico adeguato al numero dei bambini, i contenuti del piano pedagogico proposto ed il suo costante aggiornamento.

Il gestore si impegna ad instaurare rapporti di lavoro atti ad assicurare l'applicazione dei CCNL del settore, il pieno rispetto delle norme assicurative per il personale e degli obblighi previdenziali previsti per tali fattispecie contrattuali nonché il rispetto di tutta la normativa riferita alla sicurezza negli ambienti di lavoro (D.lgs 81/2008) e ad avvalersi per la gestione dei servizi educativi od altri servizi necessari per lo svolgimento della gestione di soggetto in possesso dei requisiti di legge (DGR 222/2015 , DGR 1016 del 2017 e di tutta la vigente normativa regionale in materia di svolgimento dei servizi asilo nido ed il vigente regolamento comunale).

Il personale educativo addetto all'espletamento del servizio asilo nido dovrà essere munito della documentazione sanitaria prevista dalla vigente normativa.

Il Comune, in ogni momento, può richiedere l'accertamento del possesso di questi requisiti.

E' fatto obbligo al gestore di assicurare la continuità delle prestazioni, garantendo l'immediata sostituzione del personale assente, per qualsiasi motivo, e di quello che risulta non idoneo per lo

svolgimento del servizio.

Nel caso di prolungata assenza del coordinatore o della referente pedagogica, il gestore garantisce la tempestiva sostituzione dei medesimi con altra figura qualificata.

La sostituzione di personale è dovuta ai sensi della convenzione con oneri interamente a carico del gestore. In ragione della natura delle attività oggetto di coprogettazione si applicano le clausole sociali di tutela della continuità occupazionale e della salvaguardia degli attuali livelli salariali per gli attuali occupati.

Il gestore garantisce la presenza della figura del coordinatore pedagogico del servizio e di un referente educativo per un numero di ore mensili adeguato alle vigenti disposizioni di legge.

Dette figure assicurano rispettivamente il coordinamento gestionale e pedagogico e dovranno essere in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Art. 5 – (Attività)

Le attività di competenza del gestore sono svolte nel rigoroso rispetto del progetto esecutivo, della normativa regionale e della vigente regolamentazione comunale.

L'orario di apertura del Servizio è compreso da un minimo di 9 ore ad un massimo di 11 ore nel rispetto delle prescrizioni minime previste dal regolamento comunale vigente. E' facoltà del gestore prevedere moduli di frequenza su mezza giornata con possibilità di applicare uno sconto sulla retta definito in accordo con l'amministrazione comunale.

E' lasciata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di richiedere l'apertura del servizio in periodi di chiusura, per esigenze particolari delle famiglie, al fine di organizzare interventi straordinari inseriti in progettazioni dell'Amministrazione od organizzati in collaborazione con associazioni del territorio.

E' fatto obbligo al gestore di:

- garantire il rapporto numerico educatore/bambino così come previsto nei commi precedenti;
- utilizzare personale educativo in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente.
- assicurare e verificare che gli educatori, nell'ambito delle mansioni loro assegnate:
- adottino particolare attenzione ed adeguate strategie per consentire un ambientamento graduale ed attivo dei bambini nei primi giorni di frequenza;
- garantiscano il raccordo con le famiglie anche mediante la promozione di incontri (colloqui, incontri di sezione, feste) che favoriscano la partecipazione alla vita del nido;
- assicurino il soddisfacimento dei bisogni affettivi, cognitivi, relazionali dei minori, ponendo particolare attenzione all'articolarsi dei rapporti con gli adulti e gli altri bambini;
- dedichino particolare attenzione alle cure quotidiane dei minori, valorizzando gli aspetti di relazione in momenti quali il cambio, il pasto, il sonno, curando e favorendo lo strutturarsi di relazioni stabili fra il bambino e l'adulto che si prende cura di lui;
- creino ed organizzino angoli di interesse strutturali e polifunzionali all'interno di ogni singola sezione;
- creino spazi laboratoriali esterni alle sezioni di utilizzo per attività specifiche inserite nel progetto educativo.

L'affidatario si impegna a mettere a disposizione per lo svolgimento del servizio l'immobile sito in Loano viadistinto al fg.....mappale.....

Il gestore assorbe integralmente i costi di gestione dell'immobile nonché la manutenzione ordinaria e straordinaria dello stesso. Nessun canone di locazione né qualsiasi altro importo può essere richiesto al Comune di Loano.

Il gestore si impegna a organizzare il servizio mensa per gli utenti del servizio all'interno della cucina sita nell'immobile.

E' fatto obbligo utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente personale qualificato, garantendo la presenza di almeno una unità in possesso della qualifica di cuoco, responsabile del servizio, nonché garantire la presenza di personale assistente in numero adeguato a garantire il regolare svolgimento del servizio cucina e somministrazione pasti.

Nella preparazione dei pasti è richiesto l'impegno ad utilizzare per alcune materie prime e, quando possibile in ordine alle disponibilità di mercato, alimenti con provenienza certificata da agricoltura biologica. Il marchio dell'ente certificatore che ha effettuato il controllo su tutto il processo produttivo deve essere presente sulla confezione dell'alimento biologico impiegato assieme al numero di identificazione dell'operatore ai sensi del regolamento comunitario n. 2092 del 24.06.1991.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate ed alle tabelle fatte pervenire dall'ASL.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici o loro derivati.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti e devono essere disponibili, a richiesta del Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La

conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente a antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli approvati dal comitato di gestione e dall'ASL e potranno essere modificati dal comitato previa approvazione dell'ASL nel corso dell'anno tenendo conto di particolari situazioni climatiche.

Il pranzo deve essere composto da

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane

frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato).

Il gestore è tenuto a fornire acqua minerale per la ristorazione o acqua depurata

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati in particolari esigenze dietetiche (diete speciali), pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per eventuali uscite possono essere richieste in caso di emergenza. Il gestore si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno.

Il gestore si impegna altresì a collaborare con l'amministrazione per la fornitura di pasti o cestini in occasione di emergenze sul territorio anche in supporto ai servizi di protezione civile (tali servizi se del caso saranno contabilizzati separatamente)

Art. 6 – (Coordinamento)

Il gestore garantisce la presenza della figura del coordinatore pedagogico del servizio e di un referente educativo per un numero di ore mensili adeguato alle vigenti disposizioni di legge.

Dette figure assicurano rispettivamente il coordinamento gestionale e pedagogico e sono in possesso dei titoli di studio previsti dalla normativa vigente.

Le funzioni di coordinamento si sostanziano nelle seguenti attività:

- promozione e monitoraggio della qualità del servizio;

- incontro mensile con l'Amministrazione Comunale nella persona del dirigente il settore servizi alla persona o suo delegato per quanto riguarda le problematiche tecnico operative inerenti il servizio oggetto in questa convenzione

- partecipazione ai comitati di gestione.

Le funzioni del referente educativo sono le seguenti:

- elaborazione ed attuazione del progetto educativo contenente programmi di attività, differenziati per i periodi estivo ed invernale, da presentarsi all'amministrazione entro il 30 settembre di ogni anno;

- verifica del progetto educativo attuato nel corso dell'anno da far pervenire all'Amministrazione Comunale entro il 30 settembre di ogni successivo anno;

- indirizzo, sostegno tecnico e supervisione del lavoro degli educatori.

Art. 7 – (Assicurazioni e garanzie)

L'affidatario è direttamente responsabile dell'intera gestione del servizio ed a garanzia di eventuali danni che possono occorrere si impegna a stipulare le seguenti polizze:

Responsabilità civile verso terzi (RCT) € 2 milioni

Il Concessionario dovrà altresì stipulare una polizza a favore dei bambini ospiti dell'asilo nido, sia per la durata della loro permanenza nella struttura sia in occasione di eventuali gite e passeggiate, contro il rischio di infortunio, invalidità temporanea o permanente, decesso.

All'affidatario è fatto altresì obbligo di presentare, entro 15 giorni dalla stipula della presente convenzione, una polizza di assicurazione comprendente la responsabilità personale dei lavoratori impiegati nell'esercizio delle attività affidate, ivi comprese le attività affidate a ditte esterne con un massimale minimo di euro 2 milioni

Detta polizza comprende i danni che possono derivare ai lavoratori o che questi possono causare a terzi e alle loro cose durante lo svolgimento della concessione, esonerando il Comune da ogni responsabilità al riguardo. Sono considerati "terzi" gli utenti del servizio e l'Amministrazione Comunale.

Nelle suddette polizze RCT/RCO il Comune di Loano è considerato terzo e tra gli utenti saranno compresi i genitori/accompagnatori ed i bambini frequentanti l'asilo. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere trasmesse al Comune di Loano alle relative scadenze. Il Concessionario dovrà altresì stipulare una polizza infortuni a favore dei bambini ospiti dell'asilo nido, sia per la durata della loro permanenza nella struttura sia in occasione di eventuali gite e passeggiate, almeno contro il rischio di infortunio, invalidità temporanea o permanente, decesso.

Ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 per la sottoscrizione del contratto l'affidatario costituisce una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'art.106 del Codice, pari al 10% del valore della concessione (euro

Art. 8 – (Contributo per la realizzazione degli interventi)

La compartecipazione del Comune di Loano pari ad euro sarà erogata in rate mensili. Il budget copre tutti i costi richiesti dall'avviso, quelli offerti dal soggetto attuatore e concordati fra le parti e le attività collegate direttamente o indirettamente alla gestione del servizio. A decorrere dal secondo anno di gestione la compartecipazione è soggetta a revisione secondo gli indici ISTAT.

Si sottolinea che il finanziamento del Comune assume natura esclusivamente compensativa degli oneri e responsabilità progettuali del partner per consentire adeguata e sostenibile partecipazione

alla funzione pubblica e sociale dell'iniziativa e, pertanto, il rimborso sarà erogato a seguito di rendicontazione dei costi sostenuti debitamente documentati.

La compartecipazione alla coprogettazione tiene anche conto delle risorse proprie messe a disposizione dal gestore.

Art. 9 – (Spese ammissibili)

Risultano spese ammissibili per la rendicontazione:

spese per il personale impiegato

spese di locazione o per il mantenimento in proprietà dello stabile utilizzato per lo svolgimento del servizio

spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dello stabile utilizzato per lo svolgimento del servizio

spese per derrate alimentari

spese per utenze

spese assicurative

spese per acquisto prodotti pulizia e sanificazione

spese acquisto materiale per gestione amministrativa (cancelleria, licenze software, sito internet)

Art. 10 – (Divieto di cessione)

E' fatto divieto al soggetto selezionato di cedere la coprogettazione ad esclusione di eventuali subgestioni o avvalimenti autorizzati nella progettazione esecutiva.

Art. 11 – (Monitoraggio delle attività).

L'amministrazione si riserva a mezzo di propri funzionari ovvero per tramite dei membri del comitato di gestione di effettuare gli opportuni controlli al fine di verificare il rispetto degli obblighi convenzionali.

La gestione si impegna, altresì, ad attuare il costante coordinamento con l'amministrazione comunale e con il Comitato di gestione previsto dal vigente regolamento comunale ad adempiere le prescrizioni di cui ai vigenti protocolli per gli asili nido e disposizioni normative di Regione Liguria ed Alisa per la definizione dei criteri di ammissione, allontanamento e riammissione causa malattia.

Il gestore deve approvare entro trenta giorni dalla sottoscrizione della convenzione la carta del servizio e allestire un sito internet dedicato.

Il Comune si riserva la facoltà di eseguire verifiche periodiche del mantenimento dei requisiti e di monitorare lo stato e le modalità di attuazione del progetto attraverso acquisizione di documentazione, verifiche e ispezioni. La valutazione periodica della qualità dei servizi viene effettuata anche tramite azioni di monitoraggio sul campo, sia a campione che sulla totalità delle prestazioni rese.

Il gestore deve presentare all'Amministrazione Comunale una relazione annuale sullo svolgimento del servizio comprovante le attività svolte, evidenziando difficoltà, carenze, problemi e contenente i dati economici della gestione e le eventuali proposte per il miglioramento del servizio ed un

rendiconto economico a consuntivo dell'attività svolta riportante tutte le entrate e le spese documentabili sostenute entro il 20 novembre di ogni anno affinché l'amministrazione possa adempiere agli obblighi di rendicontazione introdotti dall'art. 30 dlgs 201/2022

Art. 12 – (Rendicontazione delle spese).

Il contributo viene rendicontato a rate mensili corredato dalle pezze giustificative delle spese sostenute.

Art. 13 – (Inadempienze)

Il servizio di asilo nido è un servizio di pubblico interesse, e come tale non deve essere sospeso od abbandonato.

In caso di violazioni delle disposizioni della presente convenzione, l'Amministrazione applica le penali, comprese fra 300,00 Euro e 2.000,00 Euro, in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione della penale è preceduta dalla contestazione dell'inadempienza. L'affidatario ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro quindici giorni dal ricevimento della contestazione.

L'Amministrazione comunale, nella persona del dirigente direzione 2, valutate le controdeduzioni, dispone l'archiviazione della contestazione oppure l'applicazione della penale ritenuta opportuna dandone comunicazione al gestore e trattenendola dall'importo del contributo fissato.

Art. 14 - (Revisione e recesso)

Il Comune di Loano si riserva di chiedere al soggetto gestore in qualsiasi momento la ripresa del tavolo di coprogettazione per procedere alla modifica, integrazione, diversificazione e riduzione delle tipologie di intervento

La revisione della coprogettazione su richiesta del gestore è ammessa nei limiti delle previsioni di cui all'art. 120 dlgs 36/2023 e necessita l'attivazione di un tavolo di coprogettazione finalizzato ad approvare il piano di revisione.

E' possibile recedere dalla convenzione da parte delle parti con un preavviso di almeno 12 mesi da inviarsi con pec.

Art. 15 – (Risoluzione).

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale risolvere la presente concessione, ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 del Codice Civile, nei seguenti casi:

- per motivi di pubblico interesse eccezionali ed imprevedibili, in qualunque momento;
- nel caso di frode, di grave negligenza o di contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi convenzionali;
- per gravi inadempimenti contrattuali;
- per interruzione del servizio senza giusta causa;
- per inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dalla presente convenzione

Art. 16 - (Tracciabilità flussi finanziari)

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e succ. mod. e int., l'affidatario assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e, pertanto, si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato saranno registrati su conti correnti dedicati.

L'affidatario dovrà comunicare al Comune di Loano gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

Art. 17 – (Trattamento dei dati personali)

Ai sensi dell'art. 13 Regolamento UE 2016/679 (Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati) l'affidatario nella persona del.....dà atto che che i dati personali raccolti saranno trattati ai sensi della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali.

Il trattamento viene effettuato con finalità di instaurazione e sviluppo del rapporto contrattuale connesso al servizio di cui al presente contratto ai sensi dell'art. 6 par. 1 lettera b) del Regolamento 2016/679.

I dati saranno trattati per attività strumentali alle finalità indicate, di cui l'ente si avvarrà come responsabili del trattamento. Saranno inoltre comunicati a soggetti pubblici per l'osservanza di obblighi di legge, sempre nel rispetto della normativa vigente in tema di protezione dei dati personali. Non è previsto il trasferimento di dati in un paese terzo.

I dati saranno conservati per il tempo necessario a perseguire le finalità indicate e nel rispetto degli obblighi di legge correlati.

L'affidatario, nella persona del , potrà far valere i suoi diritti di accesso, rettifica, cancellazione e limitazione al trattamento nei casi previsti dalla normativa vigente. Ha inoltre diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante per la Privacy.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Loano, che è possibile contattare ai seguenti riferimenti:

Telefono: 019675694 Indirizzo PEC: loano@peccomuneloano.it

E' possibile contattare il Responsabile della protezione dei dati al seguente indirizzo di posta elettronica: protocollo@comuneloano.it.

Per quanto attiene i dati personali degli utenti l'affidatario con il presente contratto viene nominato incaricato esterno e ne effettuerà il trattamento per le finalità legate alla gestione del servizio, in conformità alla vigente normativa in materia di Privacy, ai sensi del GDPR 679/2016.

Art. 18 – (Controversie)

Ogni controversia fra le parti, se non definita bonariamente, è devoluta alla competenza del foro di Savona.

Art. 19 – (Rinvii normativi)

Per quanto non espressamente previsto dalla presente convenzione, si rinvia alle leggi, ai decreti e ai regolamenti vigenti o emanati anche in corso di servizio da Autorità competenti.

Art. 20 – (Registrazione)

Ai fini fiscali si dichiara che tutte le spese relative al presente atto, compresa la registrazione in misura fissa, sono a carico dell'affidatario.

Art. 21 – (Allegati)

Progetto esecutivo

Piano economico finanziario

Polizze assicurative

Fidejussione