Reg. n. 72/2022

Comune di Loano

(Provincia di Savona)

CONVENZIONE TRA IL COMUNE DI LOANO E L'AMMINISTRAZIONE DELLA FONDAZIONE SIMONE STELLA - LEONE GROSSI PER LA GESTIONE DELLA MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023.

L'anno duemilaventidue il giorno quattordici del mese di ottobre in Loano, presso gli uffici comunali, ubicati in Piazza Italia n. 2

Con la presente scrittura privata, avente per le parti forza di legge, a norma dell'art. 1372 del codice civile

sono comparsi:

La Dott.ssa Gargiulo Marta, nata a xxxxxxxxxx , il xxxxxxxxxxxx, la quale interviene nel presente atto nella sua qualità di Dirigente Area 2 del Comune di Loano, in osservanza del decreto sindacale n. 75 del 31/12/2021 ed in esecuzione dell'art. 40 del vigente Statuto comunale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale 34/91 e s.m.e i., dell'art. 107 del T.U. 18/08/2000 n. 267, in rappresentanza e per conto del Comune di Loano (codice fiscale n. 00308950096)

E

La Fondazione Simone Stella - Leone Grossi con sede in Loano, via Delle Caselle 2, (codice fiscale 810152900914 e P.IVA 01254190091) per la quale agisce nel presente atto il sig. Gian Riccardo Ferrari, nato a xxxxxxxx il xxxxxxxx e residente in xxxxxxxx, xxxxxxxx (CF xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), in qualità di Presidente pro tempore e legale rappresentante della

Fondazione Simone Stella Leone Grossi, nominato con delibera del Consiglio di Amministrazione n.06 in data 23 Ottobre 2020.

PREMESSO:

- che con le determinazioni dirigenziali n.790 del 23/08/2022 e n.882 del 22/09/2022 per le ragioni ampiamente espresse negli atti medesimi si è deciso di affidare in convenzione all'ente medesimo la gestione della mensa della scuola dell'infanzia statale per l'anno scolastico 2022/2023;

Tutto ciò premesso le parti, come sopra costituite, convengono di addivenire alla stipula della presente convenzione.

Art. 1 - Oggetto e durata della convenzione

Le premesse formano parte integrante e sostanziale della presente convenzione, che disciplina i rapporti fra il Comune di Loano e la Fondazione S. Stella - Leone Grossi per quanto attiene la gestione della mensa scolastica rivolta agli alunni della scuola dell'infanzia nell'immobile di proprietà della Fondazione S. Stella - Leone Grossi sito in Loano, via delle Caselle. La presente convenzione ha durata di un anno scolastico.

E' in facoltà dell'amministrazione valutare l'eventuale affidamento di altri servizi (es. mensa campo solare) qualora l'organizzazione logistica del campo estivo abbia come base l'immobile della Fondazione. In tal caso verrà stipulato accordo integrativo a cura del responsabile del servizio sociale.

Art. 2 - Obblighi a carico della fondazione

La Fondazione utilizzerà i locali di proprietà siti in Loano, via Delle Caselle per svolgervi il servizio mensa scuola dell'infanzia (preparazione e somministrazione pasti) da organizzarsi con proprio personale. E' da

ritenersi incluso in tale servizio la raccolta delle domande di iscrizione, l'erogazione dei pasti all'utenza. Sarà cura della Fondazione provvedere, con personale proprio o tramite appalti, a tutti gli interventi necessari per l'ottimale organizzazione del servizio.

La Fondazione per quanto attiene il servizio oggetto della presente convenzione si impegna ad attuare un costante coordinamento con l'amministrazione comunale di Loano e con la commissione mensa, in adempimento alle prescrizioni del vigente regolamento comunale.

Il Presidente della Fondazione presenterà all'Amministrazione Comunale una relazione sullo svolgimento del servizio, evidenziando difficoltà, carenze, problemi e contenente i dati economici della gestione e le eventuali proposte per il miglioramento del servizio.

Art. 3 - Utenti

La mensa della scuola dell'infanzia accoglie i bambini iscritti alla scuola dell'infanzia statale negli orari definiti dalla direzione dell'Istituto Comprensivo Loano Boissano.

Il numero di unità può essere modificato di anno in anno, di comune accordo fra i due soggetti convenzionati, in relazione al numero di domande presentate.

Art. 4 - Apertura del servizio

L'orario di apertura del Servizio deve rispettare il calendario scolastico comunicato dall'Istituto Comprensivo Loano Boissano.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere l'apertura del servizio in periodi normalmente di chiusura, qualora esigenze particolari delle famiglie lo richiedano.

Art. 5 - Personale

E' fatto obbligo alla Fondazione di utilizzare per la preparazione dei pasti esclusivamente personale qualificato, garantendo la presenza di almeno un'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 nei tempi richiesti dalla direzione scolastica.

La qualificazione del personale che opera nel Servizio Mensa è un elemento fondante della qualità del servizio stesso: pertanto è cura dell'ente gestore verificare il continuo aggiornamento professionale degli educatori operanti, nonché il controllo circa la formazione degli operatori di altri enti privati affidatari di parte del servizio.

Art. 6 - Inquadramento e gestione del personale

La Fondazione si impegna inderogabilmente ad instaurare rapporti di lavoro atti ad assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative per il personale e degli obblighi previdenziali previste per tali fattispecie contrattuali nonché il rispetto di tutta la normativa riferita alla sicurezza sul lavoro (D.Lgs 81/2008).

Nel caso la Fondazione utilizzi personale non alle proprie dipendenze, dovrà fare in modo che l'appaltatore rispetti quanto indicato in questo articolo.

E' fatto obbligo alla Fondazione di assicurare la continuità delle prestazioni, garantendo l'immediata sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo, nonché quello che dovesse risultare non idoneo per lo svolgimento del servizio.

Nel caso di prolungata assenza del capo cuoco la Fondazione dovrà garantire la tempestiva sostituzione dello stesso con altra figura qualificata.

La sostituzione di personale è dovuta ai sensi della presente convenzione con oneri interamente a carico della Fondazione.

Art. 7 - Referente amministrativo

La Fondazione dovrà anche garantire la figura di un referente amministrativo che si coordinerà con l'ufficio scuola comunale e la commissione mensa al fine di:

1. promuovere e monitorare la qualità del servizio;
2. mantenimento dei contatti con l'Amministrazione Comunale e la commissione mensa 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;
3. comunicare mensilmente il numero dei pasti erogati evidenziando ogni eventuale variazione in diminuzione o in aumento degli iscritti.

Art. 8 – Caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti

La Fondazione dovrà attenersi ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale del 25.07.2011(Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" nonché al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (approvato con Decreto Ministeriale n.65 del 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04 aprile 2020) e alle vigenti Linee di indirizzo per la

Ristorazione scolastica della Regione Liguria.

La Fondazione, in fase di esecuzione, dovrà indicare dettagliatamente per ogni ricetta dei menù (per i periodi autunno inverno – primavera estate) gli ingredienti che provengono da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Ciò al fine di consentire una verifica sul rispetto:

- della percentuale minima dei prodotti (provenienti da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile) previsti nei C.A.M.
- della percentuale (di peso sul totale) dei prodotti (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine e carne) provenienti da produzione biologica, offerta dal concorrente in sede di gara, rispetto al totale della medesima tipologia di alimenti presenti nei menù (infanzia e primaria per i periodi autunno inverno – primavera estate).

La Fondazione dovrà, su richiesta, produrre (dichiarazione documentata verificabile o certificazione rilasciata da organismi nazionali o internazionali riconosciuti), atta a dimostrare la conformità ai requisiti standard stabiliti in ordine alle caratteristiche merceologiche e alla provenienza delle derrate alimentari.

Per quanto riguarda i prodotti esotici del commercio equo solidale, l'I.A. in fase di esecuzione dovrà garantire la distribuzione di banane o ananas.

La Fondazione dovrà garantire la stagionalità delle derrate alimentari.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere inoltre conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica.

La Fondazione deve garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di materiali non alimentari solo da fornitori qualificati che ne garantiscano l'affidabilità, sia in termine di garanzia della qualità, sia in termini di capacità per far fronte agli impegni presi.

Si richiedono fornitori in possesso di:

a) Certificazione di qualità;

b) Certificazione di qualità ambientale;

c) Certificazione specifica di prodotto (derrate alimentari e non);

d) Rintracciabilità di ogni prodotto (derrate alimentari e non).

L'Impresa Appaltatrice dovrà definire procedure specifiche. Le procedure devono essere parte di un Sistema di Gestione Aziendale dell'Impresa Appaltatrice certificato ai sensi di una norma tecnica riconosciuta.

Art. 9 - Igiene della produzione

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 arrosti 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 antecedenti la cottura;
- le fritture 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.

Art. 10 - Menù

Ogni pasto giornaliero da fornire, nel rispetto di quanto previsto dai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva, sarà così costituito:

· Un primo piatto;

· Un secondo piatto;

· Un contorno;

· Pane;

· Frutta fresca di stagione (in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt). La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, menù alternativi e prevedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata nei giorni che verranno comunicati, nei periodi di funzionamento delle scuole, per gli alunni ed il personale docente e non docente avente diritto. In caso di sospensione

delle lezioni la Fondazione verrà avvertita in anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Durante i pasti deve essere prevista la distribuzione di acqua potabile di rete (acquedotto) con utilizzo di sistemi di distribuzione di acqua microfiltrata certificati ed autorizzati ai sensi di legge. La Fondazione dovrà impegnarsi a provvederne alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed a fornire le brocche per la distribuzione.

La Fondazione deve inoltre fornire adeguata informazione alle famiglie degli alunni circa la valenza dell'iniziativa.

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare i necessari controlli periodici, anche tramite la locale ASL ovvero con l'ausilio di ditte private, al fine di verificare la qualità dell'acqua somministrata.

Il servizio deve prevedere la fornitura di diete differenziate per motivi etici, etnici, religiosi o per motivi di salute senza ulteriori oneri aggiuntivi per il Comune di Loano.

I genitori di bambini affetti da particolari patologie potranno richiedere una dieta specifica. Le richieste dovranno essere comprovate da un'adeguata e specifica documentazione clinica. La ditta appaltatrice non potrà richiedere maggiorazione alcuna sul prezzo.

Per non squilibrare il valore nutrizionale medio, calcolato su base settimanale, i menù per le diete differenziate (etniche/religiose e speciali per motivi di salute) dovranno rispettare le grammature e il valore nutrizionale giornaliero previsti. Dovranno anche rispettare, il più possibile, la tipologia delle ricette del menù base.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere

inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti/contenitore monoporzione sigillato e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'ordinazione delle diete speciali (fermo restando le richieste preliminari previste) viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

La Direzione dell'Istituto Comprensivo può richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

La Fondazione si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco" qualora venga fatta richiesta entro le ore 10 dello stesso giorno.

Art. 11 - Commissione mensa

La Commissione mensa è composta ed opera alle condizioni previste dal vigente regolamento comunale che si richiama integralmente e che la Fondazione dichiara di accettare.

Art. 12 - Buono Pasto

La famiglia dei minori è chiamata a compartecipare al costo del servizio mediante il pagamento del buono pasto.

Il costo del buono pasto sarà stabilito dal Comune di Loano.

I proventi dei buoni pasto saranno incamerati dalla Fondazione.

Art. 13 - Contributo economico

Il Comune di Loano corrisponderà alla Fondazione quale compartecipazione al costo del servizio la somma di euro 33.000,00 (trentatremila virgola zero zero) oneri fiscali esclusi al 4%. In tale compartecipazione è da considerarsi incluso il servizio a favore dei minori esenti e degli insegnanti.

In nessun caso il contributo di cui al presente articolo è da considerarsi come ripiano di eventuali deficit gestionali da parte della Fondazione.

Resta inteso che nel caso in cui la Fondazione abbia sopportato maggiori spese le stesse rimarranno a suo carico.

Il pagamento da parte del Comune sarà effettuato per il 30% all'inizio del servizio, il 30% entro dicembre ed il restante 40% a fine anno scolastico. Eventuali costi per il servizio campo solare saranno quantificati separatamente.

Art. 14 - Assicurazione

La Fondazione ha stipulato polizza assicurativa Responsabilità Civile RI 14 n. 252138226/2239500460849 in data 06/09/2012, quietanza di pagamento n.1000047982822 del 05/09/2022, periodo di validità dal 06/09/2022 – 06/09/2023 con Allianz S.p.A.- Agenzia di Loano (SV) per rischi diversi di responsabilità civile Rischi. Detta polizza, ancorchè non allegata al presente atto, viene depositata agli atti del Servizio alla Persona del Comune.

Art. 15 - Inadempienza e penalità

Il servizio mensa è da considerarsi ad ogni effetto di pubblico interesse, e come tale non può essere sospeso od abbandonato.

In caso di inadempienze ovvero di violazioni delle disposizioni della presente convenzione, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare

penali, comprese fra 300,00 Euro e 2.000,00 Euro, in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale la Fondazione avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa nota.

Nel caso in cui, entro il suddetto termine, non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, l'Amministrazione applicherà la penale che riterrà opportuna, compresa fra i suddetti importi, dandone comunicazione alla Fondazione e trattenendola dall'importo del contributo.

Art. 16 - Controlli

L'amministrazione si riserva a mezzo di propri funzionari ovvero pel tramite dei membri della commissione mensa di effettuare gli opportuni controlli al fine di verificare il rispetto degli obblighi convenzionali.

Art. 17 - Risoluzione della convenzione

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale risolvere la presente convenzione, 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 da parte della Fondazione;
- per interruzione del servizio senza giusta causa;
- per inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e

degli obblighi previsti dalla presente convenzione;

- per cessione e/o concessione in subappalto, totale o parziale, del servizio.

Continuati, persistenti e reiterati ritardi nel pagamento delle rate mensili da parte del Comune danno facoltà alla Fondazione di richiedere la risoluzione della presente convenzione. In tal caso, la Fondazione dovrà comunque garantire la continuità e la prosecuzione del servizio fino a quando l'Amministrazione non avrà trovato una soluzione soddisfacente. Tale periodo non potrà comunque essere superiore a tre mesi.

La risoluzione della convenzione verrà notificata dal Comune di Loano, tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento, alla Fondazione che, ricevutala, dovrà astenersi dal compiere qualsiasi attività.

E' fatto comunque salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento di ogni ulteriore danno patito.

Nel Caso in cui l'Amministrazione Comunale, di sua iniziativa e senza giusta causa, proceda alla revoca dell'incarico, alla Fondazione dovranno essere corrisposti i corrispettivi e rimborsi spese per le prestazioni effettuate e documentabili fino alla data di comunicazione di revoca, salvo il diritto al risarcimento degli eventuali danni di cui dovrà essere data dimostrazione.

Art. 18 - Controversie

Ogni eventuale controversia che dovesse insorgere fra le parti è devoluta alla competenza del foro di Savona/Tar Liguria nell'ambito delle rispettive competenze.

Art. 19 - Spese

Tutte le spese relative al presente atto, sono a carico della Fondazione.

Trattandosi di scrittura privata non autenticata il presente contratto sarà registrato solo in caso d'uso ai sensi della Parte Seconda della Tariffa del D.P.R. 26.04.1986 n.131, articolo 2 comma 1, e le relative spese di registrazione saranno a carico della parte richiedente, con l'applicazione dell'imposta in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del citato D.P.R. n. 131/1986, trattandosi di operazioni soggette ad IVA.

Art. 20 - Riservatezza delle informazioni

La Fondazione dichiara di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del Regolamento Europeo n. 679/2016, e presta il consenso per il trattamento dei propri dati nei limiti delle finalità connesse al presente Contratto.

Art. 21 - Trattamento dei Dati Personali

La Fondazione è nominata Responsabile esterno del trattamento dei dati personali relativamente alle operazioni oggetto del presente incarico. Il trattamento ha durata coincidente con quella del presente incarico, e si riferisce a dati personali, sensibili e giudiziari. In qualità di responsabile esterno, il la Fondazione si impegna a trattare i dati in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell'interessato, nel rispetto del Reg. UE 679/2016 (GDPR), osservando in particolare le seguenti istruzioni:

- raccogliere e trattare i dati personali secondo i principi di cui all'art. 5 del GDPR, ed esclusivamente per scopi connessi al presente incarico;
- garantire l'assolvimento degli obblighi di informazione dell'interessato al momento della raccolta dei dati personali;
- individuare per iscritto gli incaricati al trattamento e fornire loro istruzioni per le operazioni da compiere, vigilando sulla loro attuazione. Garantire che gli incaricati siano impegnati alla riservatezza;

- adottare misure di sicurezza dei dati personali che siano adeguate al livello di rischio, ai sensi dell'art. 32 GDPR;

- garantire che l'eventuale comunicazione o diffusione dei dati personali, sensibili e giudiziari possa avvenire solo nel rispetto della normativa vigente;

- informare il Titolare del trattamento dell'eventuale violazione dei dati personali possa avvenire solo nel rispetto della normativa vigente;

- informare il titolare del trattamento dell'eventuale violazione dei dati personali, ai sensi dell'art. 33 del GDPR;

- adottare adeguate misure e procedure al fine di garantire l'esercizio da parte degli interessati dei diritti previsti dal GDPR, nonché comunicare tempestivamente al Titolare del trattamento eventuali richieste degli interessati volte all'esercizio dei loro diritti;

- interagire con i soggetti incaricati di verifiche e controlli;

- a scelta del Titolare del trattamento, cancellare o restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativa al trattamento, nonché cancellare le copie esistenti, salvo che la normativa vigente preveda la conservazione dei dati.

Art. 22 - Disposizioni finali

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.

Letto, confermato, sottoscritto in unico originale.

Il Comune di Loano

Dott.ssa Marta Gargiulo

Il Presidente della Fondazione S.Stella L.Grossi

Sig. Gian Riccardo Ferrari

Imposta di bollo assolta mediante contrassegni telematici rilasciati in data 12/10/2022, ora 08:01:56, ora 08:02:01, ora 08:02:07, ora 08:02:13, ora 08:02:24, numeri identificativi: 01202009254014/01202009254003/01202009253992/01202009253981/01202009253970 conservati a cura della parte che li produce nei termini prescritti dalla Legge.

Allegato: "INDICAZIONI IN MERITO ALLE ATTIVITA' DI CUCINA"