

## **ALL. A**

### **ACCORDO DI COLLABORAZIONE TRA IL COMUNE DI REGGIO EMILIA, REGGIO EMILIA INNOVAZIONE E L'UNIVERSITA' DI MODENA E REGGIO EMILIA PER LA REALIZZAZIONE DEL MASTER FOOD INNOVATION PROGRAM 2° EDIZIONE – ANNO ACCADEMICO 2016/2017**

Il Comune di Reggio Emilia, con sede municipale in Reggio Emilia, Piazza Prampolini, 1, C.F: 00145920351, qui legalmente rappresentato dal l'arch. Massimo Magnani, nella sua qualità di dirigente della Struttura di Policy Politiche per lo Sviluppo Economico e per l'Internalizzazione, il quale dichiara di agire e stipulare esclusivamente in nome, per conto e nell'interesse del Comune di Reggio Emilia, ex art 107 del d.Lgs n. 267/2000, di seguito denominato Comune.

Reggio Emilia Innovazione (REI) Soc. Cons. a r.l., di seguito denominata REI, con sede a Reggio Emilia in Via Sicilia n. 31, con il numero di Iscrizione al registro imprese, il CF e Pta IVA 01146640352 in questo atto rappresentata da.....

L'Università di Modena e Reggio Emilia – Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria, di seguito denominata Università, con sede in Reggio Emilia, Via Amendola 2 – Pad. Morselli codice fiscale e partita IVA n. 00427620364, nel prosieguo del presente atto denominato “Dipartimento”, rappresentato dal Prof. Eugenio Dragoni, nato a Fusignano il 26/10/1957, in qualità di Direttore pro tempore, autorizzato alla stipula del presente atto con deliberazione del Consiglio di Dipartimento del 16/09/2016.

Premesso che:

- l'Accordo di Programma tra UNIMORE e Comune, sottoscritto in data 31.03.2016, secondo lo schema approvato con D.G.C. n. 65 del 24/03/2016 prevede una stretta collaborazione tra Università e Comune sui temi della didattica e dell'innovazione e cita il Master in Food Innovation Program tra i progetti di eccellenza di alto interesse di entrambi gli Enti;
- il Master in Food Innovation Program, organizzato dal Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria dell'Università (DISMI), nella sua prima edizione ha riscosso successo e risonanza internazionale con grande soddisfazione di tutte le parti in causa;
- l'obiettivo del Food Innovation Program è quello di mappare le tecnologie critiche per plasmare l'agricoltura, la distribuzione alimentare, la vendita al dettaglio, il consumo – con particolare riguardo alla sicurezza degli alimenti –

la socialità e il controllo; il programma intende diffondere e sviluppare innovazioni radicali nel settore alimentare secondo le linee individuate dal framework “seeds of disruption” dell’Institute for the Future di Palo Alto (CA-USA);

- il Master prevede una parte teorica in aula con studenti e professionisti del settore provenienti da tutto il mondo e basata sullo studio dei casi individuati e una parte pratica di laboratorio da sviluppare in parte presso l’Officucina, un luogo opportunamente progettato e realizzato per questo programma e già utilizzato nella scorsa edizione;
- per sviluppare il programma del Master occorre uno spazio con funzione di aula, senza postazioni fisse e di facile riorganizzazione nonché uno spazio con funzione di laboratorio (Officucina) adattabile alle esigenze del percorso e idoneo a contenere le tecnologie di fabbricazione digitale, preparazione degli alimenti e produzione di materie prime centrali per supportare la fase di innovazione del programma;
- è di fondamentale importanza l’apporto di REI – Reggio Emilia Innovazione, che mettendo a disposizione lo spazio/laboratorio “Officucina” contribuirà come già nella passata edizione a svolgere attività di sostegno al trasferimento tecnologico a favore del territorio;
- le parti trarranno dall’accordo reciproco beneficio di natura sociale, culturale e di immagine ed in specifico per il Comune di valorizzazione del proprio patrimonio, in quanto a fronte dell’accordo vedrà realizzati all’interno del Museo interventi permanenti che rimarranno nella disponibilità del Comune.

Visto il precedente accordo di collaborazione di pari oggetto, stipulato dal Comune e REI per la precedente edizione del Master 2015-2016.

Vista la determinazione del Dirigente... n. .... del ....., in esecuzione delle direttive impartite dalla Giunta Comunale.

Si conviene e si stipula quanto segue

#### **ART. 1- OGGETTO DELL’ACCORDO**

Il presente Accordo di Collaborazione ha per oggetto la realizzazione del Master in Food Innovation Program, 2° edizione, organizzato dal Dipartimento di Scienze e Metodi dell’Ingegneria in collaborazione con REI ed il Comune nel periodo settembre 2016-agosto 2017.

#### **ART.2 – DURATA DELL’ACCORDO**

Il presente accordo decorre dalla data di sottoscrizione al 31/08/2017 ricoprendo anche i periodi di allestimento e di smantellamento dei locali e delle strutture destinate al Master Food Innovation Program.

### **ART. 3 IMPEGNI DEL COMUNE**

Il Comune si impegna a:

- destinare, a titolo gratuito, i locali siti al piano terreno della sede principale di Palazzo dei Musei come da planimetria allegata, per lo svolgimento delle attività didattiche del Master;
  - mantenere la destinazione, a titolo gratuito, della porzione di area sita all'esterno dell'immobile di Palazzo dei Musei, sull'angolo fra via Spallanzani e via Secchi, ove è installata una struttura idonea ad ospitare le attività laboratoriali di Officucina;
  - consegnare i locali e le aree nello stato in cui si trovano, ciò accertato con relativo verbale di consistenza ed immissione nel possesso;
  - svolgere funzione di alta sorveglianza tramite proprio personale alle opere e allestimenti da eseguire negli spazi oggetto dell'accordo;
  - provvedere, con propria organizzazione e a proprie spese, alle manutenzioni straordinarie che dovessero rendersi necessarie;
- mettere a disposizione altri spazi all'interno di Palazzo dei Musei per eventuali esigenze del Master, secondo modalità e tempistiche da concordare con la Direzione di Palazzo dei Musei.

Rimangono a carico del Comune le spese per le utenze relative ad energia elettrica, acqua e riscaldamento.

Il Comune si riserva il diritto di ispezionare in qualsiasi momento l'immobile tramite i propri incaricati.

### **ART. 4- IMPEGNI DI REI**

REI si impegna a:

- mettere a disposizione a titolo gratuito la struttura dell'Officucina nel suo complesso con tutti gli annessi e connessi, in condizione di integrità e regolare funzionamento e nel rispetto di tutte le normative sulla sicurezza.
- provvedere, con propria organizzazione e a proprie spese, alle manutenzioni ordinarie e straordinarie che dovessero rendersi necessarie.

### **ART. 4 – IMPEGNI DELL'UNIVERSITÀ**

L'Università, oltre ad organizzare l'attività didattica del Master, si impegna a:

- collaborare con i Laboratori dei Musei nella progettazione delle attività per la valorizzazione della cultura del cibo, mettendo a disposizione il suo personale nello svolgimento di alcuni percorsi didattici museali, secondo modalità e tempi da concordare con il Direttore del Master;

- gestire, attraverso proprio personale incaricato, tutti gli spazi e le strutture messi a disposizione dal Comune e da REI, come sopra indicato, garantendone lo stato di conservazione e funzionamento e restituendoli come nella condizione iniziale;
- non concedere a terzi, anche in via temporanea, il godimento dell'immobile senza preventivo consenso scritto del Comune e di REI, ciascuno per la parte di propria competenza;
- informare tempestivamente il Comune e REI di qualsivoglia anomalia di funzionamento o problematica all'interno dei locali;
- provvedere alle pulizie e alla vigilanza dei locali con propria organizzazione e a proprie spese;
- contribuire, in accordo con il Comune e REI, alla progettazione degli allestimenti e degli arredi dei nuovi laboratori presso Palazzo dei Musei.

#### **ART. 5 – RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI.**

L'Università riconosce l'idoneità dei locali in relazione agli scopi ed all'attività che vi sarà svolta, come evidenziato dal verbale redatto in data... dai rispettivi rappresentanti della sicurezza.

L'Università è costituita custode degli spazi, degli allestimenti e delle attrezzature esistenti e si obbliga a vigilare con la massima diligenza ed ad effettuare su di essi tutti i controlli necessari, affinché non derivino danni agli stessi e/o a terzi.

Il Comune e REI sono esonerati da ogni responsabilità civile e penale per danni diretti o indiretti a beni o terzi che possano derivare da fatti od omissioni, dolosi o colposi, di dipendenti dell'Università o di terzi da essa incaricati avvenuti nello svolgimento dell'attività connessa al Master.

Il Comune e Reggio Emilia Innovazione sono esonerati da ogni e qualsivoglia responsabilità relativa all'uso dei locali.

#### **ART. 6 – USO DEI LOCALI E DELLE PARTI COMUNI**

L'Università è tenuta a utilizzare i locali concessi e le parti comuni sia interne (scale, atri, corridoi) che esterne (cortili, parcheggi) in maniera corretta, diligente e conforme alla destinazione d'uso dell'immobile, impegnandosi a curarne la pulizia e l'ordine in accordo con gli altri utilizzatori della struttura.

#### **ART. 7 – RINVIO NORMATIVO**

Per tutto quanto non espressamente previsto nella presente convenzione si fa riferimento alle norme di contabilità pubblica e del Codice Civile in quanto compatibili ed applicabili alla presente.

#### **ART. 8 – RECESSO E RISOLUZIONE**

Le parti si riservano la facoltà di recedere in qualsiasi momento dalla presente convenzione, con preavviso scritto di almeno 60 giorni e a fronte dell'individuazione di un altro locale idoneo alle attività del master.

## **ART. 9 – RICONSEGNA DEI LOCALI**

Alla scadenza dell'accordo, l'Università si impegna a riconsegnare l'immobile e relative pertinenze, in perfetto stato di efficienza, salvo il normale deperimento dovuto alla vetustà ed all'uso, liberi da impianti, attrezzature, allestimenti ed ogni altro bene di sua proprietà.

## **ART.10 ASSICURAZIONI**

Il Comune dichiara di aver stipulato adeguata polizza assicurativa con un massimale pari ad € 15.000.000,00 a copertura "Responsabilità civile verso terzi" n. 1902341 rilasciata dalla Compagnia Lloyd's of London con scadenza al giorno 30/12/2017 per danni a persone e cose dei quali sia tenuto a rispondere.

REI dichiara di aver stipulato adeguata polizza assicurativa con un massimale pari ad € ..... (preferibilmente non inferiore ad € 3.000.000,00) a copertura "Responsabilità civile verso terzi" n. .... rilasciata dalla Compagnia ..... con scadenza al giorno ..... per danni a persone e cose dei quali sia tenuto a rispondere.

L'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia ha stipulato le seguenti coperture assicurative:

- polizza "Responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro" n. 52981/23/65/136655447 stipulata con la Compagnia Assicuratrice UnipolSai Assicurazioni S.p.A. con scadenza al giorno 31 marzo 2019, per danni a persone e cose causati a terzi, con massimale pari ad € 10.000.000,00.

- polizza "All Risks ", rilasciata da Axa Assicurazioni S.p.a. con scadenza al giorno 31 marzo 2019, a garanzia dei danni materiali causati ai fabbricati e al relativo contenuto.

In caso di sinistro occorso durante lo svolgimento delle attività oggetto del presente contratto, l'Università si impegna a segnalare immediatamente l'evento onde consentire alle parti proprietarie di effettuare la relativa denuncia nei termini previsti dal contratto di assicurazione.

Resta inteso che l'esistenza di dette polizze non pregiudica l'esercizio di eventuali azioni di responsabilità, di danno e di rivalsa verso terzi.

Le parti si obbligano, alla scadenza delle suddette polizze, a reiterare le coperture assicurative per le suddette tipologie di rischio, riservandosi di apportare variazioni – ove necessario – alle condizioni normative ed ai massimali assicurati ed a comunicare alla controparte copia di detta polizza.

## **ART.11 - CONTROVERSIE**

La firma del presente contratto comporta l'annullamento di ogni precedente accordo verbale o scritto. Nessuna variante o modifica potrà essere validamente effettuata, se non per iscritto.

Le parti si impegnano a definire amichevolmente qualsiasi controversia che possa nascere dall'interpretazione ed attuazione del presente accordo. Nel caso in cui non fosse possibile raggiungere l'accordo, il foro competente sarà quello di Reggio Emilia.

#### **ART.12 TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi dell'art. 13 del D. lgs 196/2003, le parti tratteranno in tutte le forme i reciproci dati e/o di terzi di cui verranno in possesso, nel rispetto della normativa vigente e per l'esecuzione degli obblighi assunti con il presente accordo. In ogni caso sono salvaguardati diritti previsti all'art. 7 del precitato decreto. Le parti di consentire al trattamento dei propri dati.

#### **ART.13 PUBBLICITÀ**

Le parti si impegnano dare evidenza pubblica dell'accordo di collaborazione concedendo l'uso dei rispettivi loghi nella comunicazione istituzionale, sui rispettivi siti web, sulle pareti dell'Officucina e laddove venga riportata la collaborazione.

#### **ART. 14 SPESE**

Tutti gli oneri fiscali diretti ed indiretti derivanti dal presente contratto, comprese le spese di bollo, sono a carico dell'Università.

La registrazione avverrà solo in caso d'uso, in applicazione dell'imposta in misura fissa, ex art. 10 della Tabella – parte II- del T.U.I.R. approvato con D.p.R. n. 131 del 26.04.1986.

Letto, approvato, sottoscritto  
Reggio Emilia.....

Per Il Comune di Reggio Emilia  
Il dirigente della struttura di Policy  
Politiche per lo Sviluppo Economico e per  
l'Internalizzazione

---

Per REI

---

Per l'Università di Modena e Reggio Emilia  
Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria  
Il Direttore pro tempore  
Prof. Eugenio Dragoni

---