

## **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 3° EDIZIONE – ANNO ACCADEMICO 2017/2018**

Il Comune di Reggio Emilia, con sede municipale in Reggio Emilia, Piazza Prampolini, 1, C.F: 00145920351, qui legalmente rappresentato dall'arch. Massimo Magnani, nato a Reggio Emilia il 05/07/1967, 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

Fondazione REI, 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 P. IVA ..... 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 gennaio 2018;

Premesso che:

- in data 31/03/16 il Comune di Reggio Emilia e UNIMORE hanno sottoscritto un Accordo di Programma secondo lo schema, approvato con D.G.C. n. 65 del 24/03/2016, che 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 FIP s'inserisce infatti appieno nell'indirizzo strategico del DUP, allegato al Bilancio 2018 – 2020, “Progetto di sviluppo economico: la città internazionale dell'innovazione e della creatività “ ed in particolare nell'Obiettivo 5 “Talenti creativi – Migliorare la capacità di crescere, attrarre e trattenere talenti creativi” in cui si prevede *“un'azione finalizzata al potenziamento del ruolo di Palazzo dei Musei come luogo di sviluppo del pensiero creativo e di orientamento all'innovazione (per studenti e giovani talenti, ma non solo) nell'ambito del più articolato sistema di “luoghi aperti” che supportano la policy della città creativa, partecipata e intelligente”* ed in cui si considera *“...fondamentale per la sua realizzazione e l'efficacia del suo impatto la creazione di un sistema integrato di laboratori costruito intorno al potenziamento dei laboratori esistenti di stampo tradizionale e*

*all'introduzione di nuovi laboratori: OFFICUCINA rivolto all'innovazione in tutto ciò che ruota attorno all'alimentazione” ;*

- in quest'ottica lo svolgimento negli spazi di Palazzo dei Musei del FIP, progetto pilota con competenze miste in quanto porta l'ambito della fabbricazione digitale, ma anche quello della ricerca sulle macchine di trasformazione del cibo industriali e domestiche e parla con le aziende di innovazione del prodotto e dei processi, persegue l'interesse pubblico dello sviluppo dell'innovazione nella filiera agroalimentare, la filiera principale del nostro territorio, dà visibilità internazionale (marketing territoriale), avvicina l'università al territorio permettendo il trasferimento di competenze tecnologiche ed incentivando la ricerca industriale, realizza con i laboratori del museo la didattica per le scuole su un tema fondamentale, quello della nutrizione, e genera eventi aperti al pubblico che vedono la partecipazione di esperti del settore.
- il Master in Food Innovation Program, organizzato dal Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria dell'Università (DISMI), nelle due edizioni precedenti 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, 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 nelle passate edizioni, 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.

Visti i precedenti accordi di collaborazione di pari oggetto, stipulati dal Comune e REI per le precedenti edizioni del Master “Food Innovation Program”.

Vista la determinazione n. .... del Dirigente della struttura di Policy “Politiche per lo Sviluppo Economico e l'Internalizzazione” del Comune di Reggio Emilia, esecutiva dell'atto di Giunta Comunale n. ....del .....

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, 3° edizione, organizzato dal Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria in collaborazione con REI ed il Comune nel periodo gennaio 2018- dicembre 2018.

### **ART.2 – DURATA DELL'ACCORDO**

Il presente accordo decorre dalla data di sottoscrizione fino al 15/01/19 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 ordinarie e 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 straordinarie che dovessero rendersi necessarie.

#### **ART. 5 – 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;
- organizzare:
  - a) tre conferenze a chiusura di ciascuna delle tre fasi del Master;
  - b) 6 eventi aperti alla cittadinanza;
  - c) circa 20 visite in Officucina di start up.
- 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;
- per quanto riguarda gli spazi di proprietà del Comune provvedere alle pulizie e alla vigilanza dei locali con propria organizzazione e a proprie spese;
- per quanto riguarda gli spazi di proprietà di REI provvedere alle pulizie, alla vigilanza dei locali e alla manutenzione ordinaria con propria organizzazione e a proprie spese;
- contribuire, in accordo con il Comune e REI, alla progettazione degli allestimenti degli arredi dei nuovi laboratori presso-Palazzo dei Musei.

#### **ART. 6 – RESPONSABILITÀ 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 di consegna redatto dai rispettivi rappresentanti.

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, propri, di dipendenti o di terzi avvenuti nello svolgimento dell'attività connessa allo svolgimento del Master.

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

#### **ART. 7 – 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. 8 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SUL LUOGO DI LAVORO D.Lgs 81/2008 e s.m.i.**

Il Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria si impegna ad eseguire le attività oggetto della presente Convenzione in piena conformità alla normativa in materia di sicurezza sul lavoro.

I Musei Civici di Reggio Emilia, ospitante, si impegna, in ottemperanza del D.Lgs. 81/08, a considerare il personale del Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria e gli studenti alla stessa stregua del personale strutturato proprio e, pertanto, fruitore delle stesse tutele e informazioni, in materia di sicurezza, adottate per lo stesso.

Il personale di entrambe le parti contraenti e gli studenti sono tenuti ad uniformarsi ai regolamenti di sicurezza in vigore nelle sedi di esecuzione delle attività attinenti il presente contratto.

È altresì onere dei Musei Civici di Reggio Emilia la pianificazione e la gestione di eventuali emergenze in presenza del personale universitario, oltre l'informazione preventiva e l'inserimento nel proprio Documento di Valutazione dei Rischi della valutazione effettuata, anche in collaborazione con il SPP di UNIMORE, nei locali convenzionati.

Il Dipartimento di Scienze e Metodi dell'Ingegneria si impegna a tenere indenne i Musei Civici di Reggio Emilia da qualsiasi danno causato ai Musei e/o a terzi da parte del proprio Personale e degli studenti nel corso della permanenza in questa sede.

#### **ART.9 ASSICURAZIONI**

Il Comune dichiara di aver stipulato adeguata polizza assicurativa con un massimale pari ad € 25.000.000,00 a copertura “Responsabilità civile verso terzi” n. .... rilasciata dalla Compagnia Lloyd's of London c/o Italian Underwriting (MI) con scadenza al giorno 31/12/2020 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 € ..... “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. 10 – 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. 11 – 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. 12 – 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.13 - 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.14 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.15 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. 16 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

---

Per REI

---

Per l'Università di Modena e Reggio Emilia

---