

**ACCORDO DI COLLABORAZIONE****TRA**

**Università degli Studi di Foggia**, con sede legale in Via Antonio Gramsci, 89/91 – 71122 Foggia, C.F. 94045260711, PEC: protocollo@cert.unifg.it, d'ora in poi denominata "soggetto promotore", rappresentata dal Rettore, Prof. Lorenzo Lomuzio, nato a XXXXX il XXXXXXXX e domiciliato per la carica presso la sede dell'Università degli Studi di Foggia, via Gramsci 89/91 (di seguito Università)

**E**

**Fondazione ENAC PUGLIA Ente Canossiano di Formazione e Lavoro C. Figliolia ETS** con sede Legale in Via XXV Aprile 74, 71121 Foggia, C.F. e P.I. 03327560714 , d'ora in poi denominato “ENAC PUGLIA ETS/Ente Ospitante”, rappresentato da Suor Franca Manfreda nata a XXXXXXXX il XXXXXXXXX e residente a Foggia in Via Via XXV Aprile 74, 71121 Foggia, PEC: info@pec.enacpuglia.org, in qualità di: Presidente e Legale Rappresentante

**Premesso che**

- l'Università è persona giuridica di diritto pubblico, avente tra le proprie finalità istituzionali la didattica e la ricerca, promossa e coordinata, in particolare dai Dipartimenti e dai Centri di ricerca dell'Ateneo;
- l'Università diffonde e valorizza l'attività didattica e di ricerca nei principali settori delle conoscenze e delle loro applicazioni per lo sviluppo scientifico, tecnologico, economico, sociale e ambientale del Paese in campo agricolo, agroalimentare, ambientale, biotecnologico e territoriale,

	perseguendo l'integrazione di discipline tecnologiche innovative anche	
	attraverso accordi di collaborazione e programmi integrati con altri Enti	
	di Ricerca, altre Università ed imprese a livello nazionale e internazionale;	
	- il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e	
	Ingegneria (DAFNE) ha attivato il corso di studio triennale in CULTURA	
	E SOSTENIBILITÀ DELLA ENOGASTRONOMIA;	
	che ENAC PUGLIA ETS promuove un continuo rinnovamento del Progetto	
	Educativo Canossiano attraverso:	
	- ricerca e sviluppo di nuovi modelli organizzativi, nuove metodologie e	
	strumenti per alimentare un continuo processo di innovazione e	
	miglioramento della qualità dei servizi di istruzione e formazione	
	professionale;	
	- formazione, aggiornamento e riqualificazione delle risorse umane	
	impegnate nelle sedi formative, per valorizzare una continua crescita	
	umana e professionale;	
	- studio dei bisogni formativi territoriali al fine di indirizzare e	
	promuovere le politiche e la propria offerta formativa;	
	- progettazione e realizzazione di percorsi di istruzione e formazione	
	professionale e azioni di orientamento e servizi per il lavoro.	
	<b>Considerato che:</b>	
	- l'Università (Dipartimento DAFNE) e l'ENAC PUGLIA ETS intendono	

sviluppare rapporti di collaborazione per la formazione di tecnici e professionisti in grado di operare negli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, della cultura enogastronomica e dei contesti produttivi territoriali, e dell'arte e della comunicazione enogastronomica;

- l'ENAC PUGLIA ETS dispone di strutture e di personale con tutti i requisiti per lo svolgimento di attività laboratoriali per la progettazione, creazione e preparazione di alimenti e di prodotti gastronomici coerenti con i contenuti formativi del corso di studio in Cultura e sostenibilità della enogastronomia;

**Considerato inoltre che:**

- l'Università dispone di un impianto pilota con tutte le relative strumentazioni per le trasformazioni lattiero-casearie, che opera sotto il coordinamento scientifico della prof.ssa Antonella Santillo, all'uopo designata con D.R. n. 683/2017 del 09.06.2017;

- che tale impianto pilota è allocato presso la palazzina uffici dell'ex ovile nazionale, attualmente struttura riconducibile al centro di ricerca CREA-Culture industriali, ceduta in comodato all'Università per tale scopo;

- che il CREA ha manifestato l'intenzione di interrompere il contratto in essere con l'Acquedotto pugliese per l'erogazione di acqua, circostanza che renderebbe impossibile il funzionamento del predetto impianto pilota;

- che la struttura già citata risulta peraltro esposta a furti e ad atti di vandalismo per la sua natura di edificio isolato e non più regolarmente frequentato per attività lavorative, oltre a non garantire, per questi stessi

motivi, la sicurezza dei lavoratori dell'università di Foggia quando impegnati

presso il predetto impianto pilota;

- che non sono presenti presso il Dipartimento DAFNE spazi adeguati

ove allocare l'impianto pilota;

**Si conviene e stipula quanto segue:**

**Art. 1**

**(Premessa)**

Tutto quanto è in premessa è parte integrante del presente Accordo.

**Art. 2**

**(Obiettivo)**

L'Università (Dipartimento DAFNE) e l'ENAC PUGLIA ETS intendono collaborare per il sostegno alle attività formative del corso di studio in Cultura e sostenibilità della enogastronomia, attraverso lo svolgimento di attività laboratoriali, esercitazioni e attività di tirocinio.

L'Università e l'ENAC intendono inoltre sviluppare rapporti di cooperazione scientifica per la produzione di prodotti lattiero-caseari tipici, di qualità e con l'impegno di processi e di prodotti innovativi (probiotici, prebiotici, etc);

**(Oggetto dell'attività)**

- l'ENAC PUGLIA ETS a tal fine mette a disposizione, al fine di svolgervi unitamente all'Università le attività oggetto del presente Accordo, le

proprie strutture e il proprio personale compatibilmente con il regolare svolgimento delle abituali attività dell'Ente; in particolar modo, l'ENAC PUGLIA ETS, secondo calendari da concordare, mette a disposizione

	dell'Università le proprie cucine, allocate presso la sede di Via Gioberti,	
	24 a Foggia, e il proprio personale (ausiliario e tecnico di laboratorio) per i	
	affiancare il personale docente dell'Università, per lo svolgimento delle	
	attività di: progettazione e sviluppo di preparazioni alimentari complesse	
	con caratteristiche sensoriali e nutrizionali desiderate; preparazione di	
	soluzioni osmotiche di sali e/o zuccheri da impiegare la creazione di	
	alimenti osmodisidratati a base di vegetali, carne e prodotti ittici; impiego	
	di scarti e/o sottoprodotti come nuove fonti di nutrienti, sostanze sensoriali	
	e con proprietà tecnologiche di interesse in ambito gastronomico; sviluppo	
	di schiume alimentari (es. meringhe) e/o emulsioni; preparazioni di impasti	
	a base di cereali per la preparazione di differenti prodotti da forno;	
	preparazioni dolciarie;	
	- tali attività si articolano in circa 32 ore di lezione, da svolgersi	
	preferibilmente nella fascia oraria 14.30-18.30 e nel periodo dell'anno	
	compreso tra settembre e giugno;	
	- il personale strutturato dell'Università, i laureandi, i laureati ed i dottorandi	
	frequentanti, durante la loro permanenza presso le strutture dell'ENAC	
	PUGLIA ETS, saranno tenuti al rispetto delle norme che regolano l'attività	
	lavorativa della stessa. L'Università assicura il proprio personale e gli	
	studenti contro gli infortuni sul lavoro presso l'INAIL, nonché per la	
	responsabilità civile presso compagnie assicurative operanti nel settore.	
	In caso di incidente, a persone o a cose, durante lo svolgimento di attività	
	lavorative e di studio o tirocinio, l'Università si impegna a segnalare	
	l'evento, entro i tempi previsti dalla normativa vigente, agli istituti	

assicurativi (facendo riferimento al numero della polizza sottoscritta dal soggetto promotore) e ad ENAC PUGLIA ETS.

L'ENAC PUGLIA ETS, dal canto suo, garantisce il rispetto di tutte le norme vigenti in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro;

- l'Università garantisce che il personale strutturato dell'Università, i laureandi, i laureati ed i dottorandi frequentanti le attività disciplinate nel presente accordo abbiano ricevuto l'informazione/formazione obbligatoria ai sensi della DLGS 81/08 e ss.mm;

- l'Università, a titolo di ristoro forfettario delle spese complessive di gestione che l'ENAC PUGLIA ETS sosterrà per lo svolgimento delle attività laboratoriali di cui sopra, verserà ad ENAC PUGLIA ETS, annualmente, al termine dello svolgimento delle attività di cui sopra e comunque entro il 31 luglio, la somma di € 150,00 (centocinquanta euro/00) oltre IVA per giornata di utilizzo del laboratorio (presumibilmente n. otto per anno), che le parti sin d'ora convengono essere equa, oltre le spese per l'acquisto delle materie prime, i cui costi saranno rimborsati all'ENAC dietro emissione di nota di credito;

- le parti, inoltre, ciascuna nell'ambito delle proprie finalità istituzionali e delle proprie specifiche attività, metteranno a disposizione le risorse umane e strumentali necessarie per lo svolgimento di attività di ricerca di comune interesse nei campi delle preparazioni gastronomiche, delle tecnologie alimentari e delle tecnologie agrarie, di reportistica divulgativa e di disseminazione di buone pratiche;

- che l'Azienda citata ha dato la disponibilità ad accogliere presso le proprie strutture le attrezzature dell'impianto pilota di cui è parola, il cui

dettaglio è riportato nel prospetto che segue:

Cella Frigorifera Technoblock

Mini impianto di caseificazione Milky Lab. Compact

Confezionatrice Orved

Filettatrice Spolpatrice Movinox

Accessori per caseificazione

Hamburgatrice CRM - Movinox

Vasca in acciaio

2 Tini pastorizzatori Milky lab. con generatore di vapore

Armadio refrigerato Evermed CRIOCABIN Technoblock

Congelatore orizzontale Liebherr- Premium 145 litri

Congelatore orizzontale Liebherr - 459 litri

Congelatore orizzontale Liebherr - 459 litri

Congelatore orizzontale Liebherr - 459 litri

2 Banconi

Cappa linea blu air Bioactiva Aquaria

#### **Art. 4**

##### **(Durata)**

Il presente Accordo avrà durata pari a cinque anni a decorrere dalla data di sottoscrizione delle Parti e potrà essere rinnovato per un eguale periodo previo accordo scritto fra le Parti, da comunicare almeno 3 mesi prima della data di scadenza.

#### **Art. 5**

##### **(Diritto di recesso)**

Le Parti hanno la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze, di recedere unilateralmente, in tutto o in parte, da presente Accordo con preavviso di almeno 30 giorni solari, da comunicarsi con lettera raccomandata A.R. o PEC, ma il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione. In tal caso è fatto salvo tutto ciò che nel frattempo è stato ottenuto in termini di risultati.

#### **Art. 6**

##### **(Riservatezza e trattamento dei dati personali)**

Le Parti si impegnano a garantire il completo riserbo da parte propria e dei propri collaboratori su tutte le informazioni ed i prodotti di natura esplicitamente riservata. Tutti i dati e le informazioni aventi natura

confidenziale, in caso di volontà di pubblicità, espressa da ciascuna delle due parti, potranno essere utilizzate solo previa autorizzazione scritta all'altra Parte.

#### **Art. 7**

##### **(Controversie)**

Ai fini del presente Accordo le parti eleggono domicilio presso le sedi come in premessa specificate. Per eventuali comunicazioni inerenti il presente Accordo le parti si danno atto che i rispettivi indirizzi di posta elettronica certificata sono:

Universtà degli Studi di Foggia: protocollo@cert.unifg.it

ENAC PUGLIA ETS: info@pec.enacpuglia.org

Qualora insorgano questioni relative ad interpretazioni o all'esecuzione del presente Accordo, le parti concordano di definire amichevolmente ogni controversia che possa nascere. Qualora non sia possibile giungere ad una definizione conciliativa, il foro competente è quello previsto dal c.p.c.

**Art. 8**

**(Norme applicabili)**

Il presente Accordo è impegnativo per le Parti contraenti in conformità delle leggi vigenti. Per tutto quanto non espressamente regolato dai precedenti articoli, riguardo ai rapporti tra le parti, si applicano le disposizioni di legge.

**Art. 9**

**(Oneri fiscali)**

Le Parti si danno atto che il presente Accordo non avendo ad oggetto prestazioni a contenuto patrimoniale, sarà registrato in caso d'uso ai sensi dell'art. 4 – Tariffa – parte II del DPR 131 del 26.04.1986.