

## **CONVENZIONE**

### **TRA**

**L'Università degli Studi Roma Tre** nel seguito indicata anche come l'Università o Ateneo, con sede in Roma, via Ostiense 159, CAP 00154, C.F. e P.IVA n. 04400441004, rappresentata dal Rettore, prof. Luca Pietromarchi nato a Roma il 13/06/1959, domiciliato per la carica presso la sede dell'Università,

**L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Tor Carbone"**, nel seguito indicato anche come **Istituto**, con sede in Roma, via di Tor Carbone 53, CAP 00178, codice fiscale 80197150586, rappresentato dal Dirigente scolastico Prof.ssa Cristina TONELLI, nata a Riva del Garda (TN) il 23 luglio 1964, domiciliata per la carica presso la sede dell'Istituto,

### **PREMESSO**

- che l'art. 15 della legge n. 241/1990 prevede che le amministrazioni pubbliche possono concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento in collaborazione di attività di interesse comune;
- che in data 15/07/2015 le parti hanno stipulato una convenzione per l'instaurazione e lo sviluppo di forme di intesa e di cooperazione sul piano didattico e formativo, in particolare per l'attivazione, a decorrere dall'anno accademico 2015/2016, del corso di laurea in Scienze e Culture enogastronomiche (classe L-26, Scienze e Tecnologie alimentari), finalizzato alla formazione di figure di alta qualificazione nel campo dell'enogastronomia, con competenze linguistiche, economiche, giuridiche e in gestione d'impresa;
- che nella convenzione si prevede che il corso viene istituito presso l'Università, la quale si avvale, per lo svolgimento delle relative attività didattiche, delle sedi e delle strutture, anche laboratoriali, in dotazione all'Istituto;
- che entrambi gli enti partecipano con apporti di carattere finanziario ed in natura, nonché di know how, al fine del raggiungimento degli obiettivi della collaborazione, escludendo qualsiasi rapporto di carattere corrispettivo fra di loro;
- che risulta pertanto necessario dare attuazione a quanto concordato tra le parti, stabilendo i dettagli operativi della collaborazione tra le parti;

### **SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

#### **ART. 1**

Le premesse costituiscono parte integrante del presente accordo.

#### **ART. 2**

Scopo del presente accordo, in attuazione della convenzione stipulata in data 15/07/2015, è la definizione delle modalità operative della collaborazione tra l'Università e l'Istituto, al fine dello svolgimento delle attività didattico-formative 2 del corso di laurea in Scienze e Culture enogastronomiche per l'anno accademico 2018/19 e la disciplina dei rispettivi apporti.

### **ART. 3**

A supporto della realizzazione del corso di studio universitario, l'Istituto si impegna a svolgere le attività indicate nell'allegato 1, nonché a mettere a disposizione quanto ivi esposto, realizzando in tal modo il proprio contributo alle iniziative comuni.

### **ART. 4**

A titolo di proprio contributo per la partecipazione alle attività oggetto della presente convenzione, l'Università si impegna a versare la somma di euro 31.859,74. Tale ammontare verrà versato all'Istituto a titolo di parziale rimborso delle spese da esso sostenute a supporto delle attività del corso di laurea di cui all'art. 2, come indicate nell'allegato 1, in eccedenza rispetto alla partecipazione paritaria al finanziamento, in denaro e in natura, delle attività di cui alla presente convenzione. Il versamento verrà effettuato entro il termine del 20/01/2019 in un'unica soluzione, con l'impegno da parte dell'Istituto a fornire la rendicontazione dettagliata delle spese sostenute, corrispondenti alla propria partecipazione, entro il 31 ottobre dello stesso anno, al fine di verificare l'esatta compensazione degli oneri fra le parti coinvolte.

### **ART. 5**

Ai sensi dell'art. 23, comma 1 della legge n. 240/2010, sulla base della presente convenzione l'Università potrà stipulare contratti della durata di un anno accademico e rinnovabili annualmente per un periodo massimo di cinque anni, per attività di insegnamento di alta qualificazione nell'ambito del corso di laurea di cui all'art. 2, al fine di avvalersi della collaborazione degli esperti in possesso di un significativo curriculum professionale che l'Istituto indicherà.

### **ART. 6**

Le parti concordano di costituire un Comitato paritetico di indirizzo con il compito di programmare e coordinare le modalità di attuazione della reciproca collaborazione, promuovendo la pianificazione e la realizzazione delle singole attività. Il Comitato sarà composto da due membri per ciascuna delle parti, designati dai rispettivi rappresentanti che sottoscrivono la presente convenzione.

### **ART. 7**

La presente Convenzione avrà durata di un anno e potrà essere rinnovata tramite atto scritto, salvo esplicito recesso. In caso di recesso, la parte recedente è tenuta a completare la realizzazione di eventuali attività in corso, intraprese ai sensi della presente convenzione.

### **ART. 8**

Entrambe le parti dichiarano di essere titolari di polizze assicurative per la copertura delle responsabilità derivanti da eventuali danni a cose e persone causati dalle attività svolte dal proprio personale e dai propri studenti, operanti nell'ambito del presente accordo. Dichiarano inoltre di essere titolari di polizze 3 assicurative per la copertura delle responsabilità derivanti da danni a cose e persone, imputabili alle proprie strutture edilizie o ai propri beni strumentali.

### **ART. 9**

Ciascuna parte si impegna ad accogliere, in qualità di ospite, il personale dipendente e quello in formazione dell'altra operante nelle attività della presente convenzione. Il personale dipendente o in formazione di una delle parti che eventualmente si dovesse recare presso le sedi dell'altra, per lo svolgimento delle citate attività, sarà tenuto a uniformarsi ai regolamenti disciplinari, di sicurezza e di protezione sanitari vigenti presso la parte ospitante nonché alle regole che ne disciplinano l'accesso anche con riguardo al D.Lgs. n. 81/2008.

## **ART. 10**

Le parti concordano di definire amichevolmente qualsiasi vertenza che possa nascere dall'attuazione della presente convenzione. Nel caso in cui non sia possibile in questo modo un accordo, il Foro competente è quello di Roma.

## **ART. 11**

Il presente atto è relativo a trasferimenti fra pubbliche amministrazioni per sostenere le attività formative e didattiche e, non comportando prestazioni a contenuto patrimoniale, è soggetto a registrazione solo in caso d'uso. L'onere dell'imposta di bollo è ripartito fra le parti sottoscrittrici.

Roma, \_\_\_\_\_

Per l'Università degli Studi Roma Tre

Il Rettore, Prof. Luca Pietromarchi

\_\_\_\_\_

Per l'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e

l'Ospitalità Alberghiera "Tor Carbone"

Il Dirigente Scolastico, Prof.ssa Cristina TONELLI

\_\_\_\_\_

<b>UNIVERSITA' ROMA TRE – IPSEO TOR CARBONE ROMA</b>		
50 ore laboratorio enogastronomia da svilupparsi in 11 giorni – CORSO UNO		
<b>Attività</b>	<b>Tempi</b>	<b>Spesa da sostenere</b>
Attività di coordinamento e resp. Corso		€ 400,00
Assistenza tecnica laboratorio	50h	€ 962,08
Collaboratori scolastici – ripristino e pulizie	50h	€ 829,38
Ass.te amm.vo magazzino		€ 192,42
Ass.te amm.vo contabilità		€ 200,00
Dsga-coord. amm.vo contabile e servizi		€ 300,00

Fondi per amm.ne prov.le affitto locali Sup. 44 mq mezza giornata € 108,45		
2/3 di 108,45 a amm.ne prov.le	11 gg	€ 795,30
1/3 di 108,45 a istituto	11 gg	€ 397,95

Derrate alimentari	€ 3.115,00
--------------------	------------

Eventuali spese per indumenti idonei alle esercitazioni di laboratorio e calzature antiscivolo	
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>€ 7.191,83</b>

**Ulteriore sessione del CORSO UNO € 7.191,83**

**TOTALE € 14.383,66**

<b>UNIVERSITA' ROMA TRE – IPSEO TOR CARBONE ROMA</b>		
50 ore laboratorio enogastronomia da svilupparsi in 11 giorni – CORSO DUE		
<b>Attività</b>	<b>Tempi</b>	<b>Spesa da sostenere</b>
Attività di coordinamento e resp. Corso		€ 400,00
Assistenza tecnica laboratorio	50h	€ 962,08
Collaboratori scolastici – ripristino e pulizie	50h	€ 829,38
Ass.te amm.vo magazzino		€ 192,42
Ass.te amm.vo contabilità		€ 200,00
Dsga-coord. amm.vo contabile e servizi		€ 300,00

Fondi per amm.ne prov.le affitto locali Sup. 44 mq mezza giornata € 108,45		
2/3 di 108,45 a amm.ne prov.le	11 gg	€ 795,30
1/3 di 108,45 a istituto	11 gg	€ 397,95

Derrate alimentari	€ 3.115,00
--------------------	------------

Eventuali spese per indumenti idonei alle esercitazioni di laboratorio e calzature antiscivolo	
<b>TOTALE PARZIALE</b>	<b>€ 7.191,83</b>

**Ulteriore sessione del CORSO DUE 2^ annualita' € 7.191,83**

**TOTALE € 14.383,66**

Allegato 1

**Istituto Tor Carbone - Fondazione Italiana Sommelier**

**38 ore laboratorio enologia da svilupparsi in 15 incontri da 2,30 ore ciascuno più uno di verifica/test di 3 ,30 ore più 12 ore da svolgersi in 4 incontri da 3 ore di banqueting presso il Dipartimento di Scienze di RomaTre - Viale G. Marconi 446**

<b>Attività</b>	<b>Tempi</b>	<b>Spesa da sostenere</b>
Attività di coordinamento e resp. Corso		300
Assistenza tecnica laboratorio/sommelier	35 h	€ 700,00
Assistente amministrativo magazzino (TC)		€ 192,42
Assistente amministrativo contabilità (TC)		€ 200,00
DSGA - coord. Amministrativo contabile e servizi		€ 300,00

Vini/derrate alimentari		€ 1.000,00
-------------------------	--	------------

Materiale per lezioni di banqueting		€ 400,00
-------------------------------------	--	----------

**TOTALE**

**€ 3.092,42**

**Al docente, Paolo LAUCIANI, verrà stipulato il contratto per 38 ore d'insegnamento direttamente dall'Università Roma Tre, al costo orario di € 70 lordo stato, al docente di banqueting verrà stipulato il contratto di 12 ore d'insegnamento direttamente dall'Università**