

SCHEMA PROTOCOLLO D'INTESA

“Finalizzato alle attività didattiche e sperimentali e ulteriori attività di comune interesse nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità turistico alberghiera”

TRA

La **Regione Marche**, con sede legale in Ancona Via Gentile da Fabriano n. 9 Cap 60125, C.F. 80008630420 e legalmente rappresentata dal _____, nella persona del _____ nato/a a _____ il _____, domiciliato/a per la carica presso la sede dell'Ente,

E

L'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca “Marche Agricoltura Pesca”, con sede legale in Osimo (AN), Via Thomas A. Edison n. 2, C.F. 01491360424 e legalmente rappresentata dal _____ nella persona del _____ nato/a a _____ il _____ domiciliato/a per la carica presso la sede dell'Ente,

E

L'Istituto alberghiero _____ con sede legale in _____ Via _____ C.F. _____ legalmente rappresentata da _____ nella persona del _____ nato/a a _____ e domiciliato/a per la carica presso la sede dell'Istituto alberghiero.

PREMESSO CHE

La Regione Marche:

- da sempre è impegnata nella tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e della pesca regionali, delle produzioni e dei relativi processi produttivi che rappresentano di fatto le tradizioni, l'operosità e le capacità professionali degli operatori del territorio, sia nelle zone costiere che nelle aree rurali;
- promuove la tutela e la valorizzazione delle produzioni che comprende, anche, gli aspetti della biodiversità agraria e forestale e della pesca e dei prodotti tradizionali dove la Regione è impegnata da anni per garantirne la conservazione delle varietà e uno sviluppo sostenibile dal punto di vista ambientale etico e sociale;
- svolge attività che hanno l'obiettivo del miglioramento sostenibile delle produzioni animali e vegetali, e di favorire l'orientamento della produzione al mercato, la tutela del consumatore, il miglioramento dello spazio rurale e, più in generale, una valorizzazione del territorio, anche sotto l'aspetto paesaggistico che trova un elemento fondamentale nel tema dell'accoglienza turistica capace di dare impulso alla visibilità della Regione e favorire uno sviluppo integrato del tessuto produttivo;

- intende promuovere tutti gli strumenti utili a rafforzare il sistema agricolo e agroalimentare regionale mediante azioni che favoriscano l'ingresso dei giovani in tutti gli ambiti del sistema agroalimentare, quali la produzione, la promozione, la comunicazione e la commercializzazione;
- considera la formazione tecnica e professionale nel settore agroalimentare un fattore competitivo per l'intero sistema regionale e, coerentemente, ha coinvolto con precedenti atti gli Istituti agrari regionali per promuovere la formazione degli studenti;
- si è dotata recentemente della L.R. n. 23 del 07.12.2023 "Iniziative finalizzate alla valorizzazione delle Marche come terra del benessere e della qualità della vita" per un sistema alimentare equo, sano e coerente con la dieta mediterranea valorizzando il territorio e il benessere delle persone;
- si è dotata altresì della L.R. 27 marzo 2024, n. 6 per la "Promozione e valorizzazione delle ricette e dei menù della cucina marchigiana";

L'Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca"

(di seguito AMAP):

- opera, in linea con la programmazione regionale, con un chiaro orientamento alla ricerca, alla sperimentazione ed al collaudo dell'innovazione per i settori dell'Agricoltura, dell'alimentazione e della pesca;
- opera, nell'ambito della biodiversità, in coerenza con gli obiettivi della Legge Regionale e linea col piano nazionale della biodiversità agraria al fine di tutelare le risorse genetiche animali e vegetali minacciate da erosione genetica o a rischio di estinzione a causa del loro abbandono o dell'inquinamento genetico e, per le quali, esiste un interesse economico, scientifico, ambientale e paesaggistico culturale;
- svolge attività di caratterizzazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari e ittiche di qualità, anche attraverso l'analisi chimico-fisica e microbiologica dei prodotti e la definizione di profili sensoriali;
- favorisce i processi di innovazione, e la loro diffusione, per la competitività delle imprese e la tutela e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari ed ittiche di qualità anche attraverso strumenti di valorizzazione come la diffusione di marchi territoriali per uno sviluppo sostenibile e una identità del territorio costiero e interno delle Marche;
- per le finalità della L.R. n. 11 del 12.05.2022 e s.m.i. "Trasformazione dell'ASSAM nell'agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca "Marche Agricoltura Pesca" prevede il raccordo fra le strutture di ricerca, le attività didattiche e sperimentali degli istituti di indirizzo tecnico e/o professionale, presenti sul territorio regionale, al fine di trasferire e testare la domanda di innovazione proveniente dagli operatori del settore primario;
- per le finalità della L.R. n. 23 del 7 dicembre 2023 "Iniziative finalizzate alla valorizzazione delle Marche come terra del benessere e della qualità della vita" l'AMAP in collaborazione con la Regione e con i soggetti della Rete regionale di cui al comma 2 dell'articolo 3 della medesima Legge, promuove lo sviluppo delle filiere agricole e alimentari nell'individuazione di modelli produttivi innovativi e sostenibili al fine di accelerare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano, coerente con la dieta mediterranea e rispettoso dell'ambiente e della biodiversità;

- per le finalità della L.R. n. 6 del 27 marzo 2024 “Promozione e valorizzazione delle ricette e dei menù della cucina marchigiana” la Regione sostiene la realizzazione e la promozione di azioni volte alla conoscenza e all'utilizzo, in particolare nel settore della ristorazione, delle ricette della cucina marchigiana iscritte nel previsto Registro avvalendosi anche della collaborazione con le agenzie regionali e gli enti strumentali della regione definisce un “Programma di sostegno delle ricette della cucina marchigiana” come definito all’art. 6 comma 2) della stessa.

Gli Istituti alberghieri e la ristorazione delle Marche

perseguono, tra le altre, le seguenti finalità:

- creare un raccordo con gli Enti del territorio regionale per rappresentare le esigenze delle Istituzioni scolastiche nel settore della ricezione e dell’ospitalità, per valorizzare le risorse e gli aspetti tipici delle Marche facendosi promotori della cucina marchigiana, e delle tradizioni locali, anche attraverso una programmazione e pianificazione di attività condivise;
- offrire ai turisti servizi personalizzati contribuendo alla promozione dei beni culturali e ambientali, e delle tipicità enogastronomiche e dell’ospitalità, per veicolare un’immagine rappresentativa della varietà e della ricchezza dei prodotti agroalimentari e ittici e delle tradizioni marchigiane individuando nuove tendenze di filiera attraverso progetti e programmi caratterizzati da elementi di innovazione;
- favorire gli scambi di esperienze formative, didattiche e professionali mediante la predisposizione di materiali, modelli, procedure, prodotti, unità ed attività didattiche che saranno messi a disposizione di tutti gli Istituti alberghieri aderenti;
- promuovere e coordinare la realizzazione di corsi di aggiornamento e formazione nel settore turistico ed enogastronomico;
- proporre e realizzare accordi di programma, intese, convenzioni, collaborazioni con associazioni di categoria, collegi e ordini professionali, Università, Enti pubblici e privati.

CONSIDERATO CHE:

- è volontà della Regione Marche e dell’AMAP predisporre il presente schema di protocollo di intesa, da attivare attraverso la firma congiunta dalle stesse e renderlo disponibile agli Istituti alberghieri e la ristorazione per la propria partecipazione tramite la richiesta di adesione al protocollo di intesa che sarà gestito dall’AMAP;
- la definizione di relazioni formalizzate può garantire lo sviluppo di iniziative comuni in modo continuativo, anche in ambito progettuale, e rappresenta una concreta occasione per accrescere la conoscenza tecnica e professionale degli studenti e per avvicinare i giovani alla realtà lavorativa e imprenditoriale del comparto turistico ed enogastronomico anche a supporto di una qualificazione continua del personale scolastico.

SI CONCORDA QUANTO SEGUE

Art. 1

(Valore delle premesse)

Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente atto.

Art. 2

(Finalità)

La collaborazione fra la Regione Marche e l'AMAP, di fatto già attiva nella ambito della tutela e della valorizzazione delle produzioni agroalimentari e ittiche del territorio, può, con la partecipazione degli Istituti alberghieri che aderiranno al presente protocollo di intesa, favorire le attività didattiche e sperimentali degli istituti presenti sul territorio regionale, per sviluppare collaborazioni tecniche sulle diverse tematiche del settore enogastronomico regionale curando, in particolar modo, l'aspetto antropico, fatto di usi e consuetudini locali, in una logica di diffusione dei saperi e delle tradizioni e per dare la massima diffusione di tutte le iniziative di reciproco interesse realizzando, congiuntamente, progetti di valorizzazione delle produzioni e/o del territorio, convegni, seminari, gruppi di studio, manifestazioni di settore, eventi fieristici ecc..

Il fine è quello di veicolare e mettere a disposizione le informazioni derivanti da specifiche competenze professionali ed esperienze acquisite, tra i soggetti promotori dell'accordo, per promuovere processi caratterizzati da elementi di innovazione e sostenibilità rendendone partecipi tutti i soggetti interessati.

Per alcune attività, riconducibili ad obiettivi condivisi, potranno essere coinvolti gli Istituti agrari regionali anche attraverso la definizione di schede progetto previste in sede di protocollo di intesa con la rete RIAM (DGR n. 977 del 06.06.2023).

Art. 3

(Modalità di adesione)

Successivamente alla stipula del presente protocollo tra Regione Marche ed AMAP, attraverso quest'ultima, possono dare adesione gli Istituti alberghieri della Regione Marche che ne condividono le finalità e, più in generale, tutti i contenuti riportati nei diversi articoli.

Della avvenuta attivazione, oltre che dai canali istituzionali, gli Istituti alberghieri della Regione Marche ne saranno informati dall'AMAP.

L'adesione deve essere attivata dall'Istituto compilando lo schema di adesione, presente nell'allegato A1, firmato digitalmente dal rappresentante legale e inviato all'AMAP via PEC (indirizzo PEC: marcheagricolturapesca.pec@emarche.it) quale soggetto individuato per la gestione delle adesioni e della Commissione di indirizzo strategico di cui all'art. 6.

Allo schema di adesione va allegato, sempre firmato digitalmente dal rappresentante legale dell'Istituto alberghiero e la ristorazione richiedente, lo schema di protocollo di intesa.

L'adesione è attiva a far data di ricezione della PEC da parte di AMAP.

Art. 4

(Tipologia delle azioni programmatiche)

La Regione Marche, l'AMAP e gli Istituti alberghieri aderenti al protocollo d'intesa, nell'ambito delle enunciate finalità e dei compiti e delle funzioni loro attribuiti, concordano di collaborare per l'attuazione di attività e/o progetti condivisi, nell'ambito delle proprie competenze istituzionali, con particolare riferimento ai programmi di valorizzazione dei prodotti tipici e tradizionali riconducibili all'enogastronomia regionale, alle singole filiere e, più in generale, ai territori dove tali prodotti e filiere insistono.

Le attività sono riconducibili a:

- azioni formative e/o informative su tematiche di interesse comune anche attraverso visite a scopo didattico sulle sedi regionali e di AMAP con particolare riferimento ai, laboratori e aziende sperimentali;
- sviluppo di collaborazioni per la realizzazione di eventi, convegni e seminari e ogni altra attività tesa allo sviluppo e trasferimento delle conoscenze;
- sviluppo e attivazione di collaborazioni nell'ambito di studi, ricerche, sperimentazioni e progetti capaci di coniugare elementi della tradizione alimentare con usi e consuetudini locali, tutela e valorizzazione del paesaggio anche attraverso itinerari della cultura del cibo;
- realizzazione, presso strutture AMAP, dei "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento PCTO" (ex alternanza scuola-lavoro) al fine di favorire la formazione pratica e permettere agli studenti di realizzare esperienze lavorative;
- possibile utilizzo di locali e strumentazione presso le rispettive sedi per finalità istituzionali condivise;
- eventuali contributi, finalizzati alle attività condivise, e cessioni in comodato d'uso per strumentazioni di proprietà tra AMAP e Istituti alberghieri;
- partecipazione a bandi regionali, nazionali, comunitari, condivisi al fine di beneficiare di provvidenze per l'acquisizione di macchine e attrezzature innovative da introdurre e utilizzare nelle proprie strutture, al fine di realizzare dei punti di formazione e di aggiornamento di eccellenza;
- promuovere e favorire la partecipazione di studenti degli Istituti alberghieri, ad eventi fieristici e manifestazioni enogastronomiche promosse o realizzate dalla Regione Marche, dall'AMAP, oltre che da altri soggetti individuati dalla Regione stessa;
- ogni altra attività che sia di comune interesse e che rientri tra le funzioni delle parti coinvolte nel presente protocollo di intesa.

Art. 5

(Sviluppo delle attività e relativi oneri)

La stipula del presente protocollo non comporta direttamente oneri per la Regione Marche, l'AMAP e i singoli Istituti alberghieri aderenti.

Le attività che si andranno a realizzare, a seconda dei casi, potranno essere sia a titolo non oneroso che oneroso.

Nel caso specifico di attività che non hanno titolo oneroso e che rientrano nelle finalità dei rispettivi Enti possono essere attivate con procedura semplificata che non necessariamente coinvolga tutte

le parti e che potrà essere sottoscritta dai rappresentanti legali o loro delegati.

Qualora le attività comportino un titolo oneroso esse potranno essere realizzate, previa valutazione e deliberazione dei rispettivi organi competenti, nel rispetto degli accordi della pubblica amministrazione e potranno essere definite e attivate in base al D.lgs. n. 36/2023 art. 7 comma 4.

Per le attività sopra previste a titolo non oneroso, può essere utilizzata la scheda progetto allegata al presente protocollo; nel caso siano a titolo oneroso la scheda di progetto sarà conforme al capitolato definito ai sensi del D.lgs. 36/2023.

Le singole attività di progetto potranno avere una durata più lunga dello stesso accordo.

Lo schema della scheda di progetto attuativo, allegata al presente protocollo d'intesa di cui è parte integrante e sostanziale, può essere attivata tra AMAP e uno o più Istituti alberghieri e contiene:

- le parti coinvolte nel progetto con la specifica dell'Istituto/i attuatore/i del progetto stesso;
- le strutture e i responsabili tecnici coinvolti;
- l'obiettivo del progetto;
- le attività previste per la realizzazione;
- la durata del progetto;
- l'applicazione di eventuali varianti in corso d'opera condivise tra le parti.

Per ulteriori attività che prevedano oneri e/o finanziamenti gli stessi verranno attivati adottando le procedure amministrative necessarie.

Art. 6

(Commissione di indirizzo strategico)

È istituita, in conseguenza della stipula del presente Protocollo d'intesa, una Commissione di indirizzo strategico, con il compito di valutare gli elementi oggetto della collaborazione e di monitorarne gli sviluppi e il raggiungimento degli obiettivi al fine di una migliore programmazione e pianificazione delle attività di cui all'art. 4.

La Commissione di indirizzo strategico è composta da un rappresentante della Regione Marche, da un rappresentante dell'AMAP e da un rappresentante dei singoli Istituti alberghieri aderenti al protocollo di intesa.

La Commissione di indirizzo strategico si riunirà almeno una volta all'anno e/o quando la commissione riterrà opportuno.

La partecipazione alla commissione è a titolo gratuito e la gestione delle sedute e attività di segreteria è affidata all'AMAP.

Art. 7

(Obblighi delle Parti)

Ciascuna parte si impegna a garantire al proprio personale le coperture assicurative previste dalle vigenti norme, nonché a far rispettare al proprio personale coinvolto nelle attività oggetto del Protocollo e relative schede progetto e/o convenzioni, le norme di sicurezza valide nella sede in cui il personale esplica l'attività in oggetto. Il personale di entrambe le Parti è tenuto ad uniformarsi ai regolamenti disciplinari e di sicurezza in vigore nelle rispettive sedi.

Art. 8

(Proprietà e utilizzazione dei risultati)

Per le attività sviluppate congiuntamente e inserite nelle schede progetto attuative e/o convenzioni specifiche la proprietà dei risultati è condivisa e gestita congiuntamente da Regione Marche, AMAP e istituto/i coinvolto/i salvo specifiche diverse indicazioni.

Art. 9

(Entrata in vigore e durata)

Il presente Protocollo d'Intesa entra in vigore alla data della sottoscrizione del presente atto tra Regione Marche ed AMAP ed avrà una durata di 3 (tre) anni.

Tale Protocollo d'Intesa potrà essere rinnovato per un periodo di eguale durata, previo accordo scritto fra le Parti, da comunicare almeno un mese prima della data di scadenza.

Art. 10

(Recesso)

La Regione Marche, l'AMAP e gli Istituti alberghieri aderenti potranno recedere dal presente atto in ogni momento, previo preavviso di almeno tre mesi, da comunicarsi alla controparte con lettera raccomandata A.R. o tramite Posta Elettronica Certificata (PEC).

Le schede progetto attuative approvate e/o convenzioni attivate precedentemente alla richiesta di recesso mantengono inalterata la scadenza prevista fatta salva la volontà di interruzione condivisa ed espressa formalmente dalle parti.

Art. 11

(Controversie e foro competente)

Le Parti si impegnano a concordare, in uno spirito di reciproca collaborazione, eventuali procedure e adempimenti non specificati nel presente Protocollo che si rendano, tuttavia, necessari per un ottimale conseguimento degli obiettivi e a definire, consensualmente, eventuali controversie che possano sorgere durante il periodo di durata dello stesso Protocollo.

Qualora non sia possibile giungere ad una definizione in via amichevole della controversia stessa, per ogni eventuale vertenza che dovesse sorgere tra le Parti, il Foro competente sarà quello di Ancona.

Art. 12

(Oneri fiscali)

Le Parti danno atto che il presente Protocollo redatto in singola copia e sottoscritto con firma digitale, non avendo per 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.

Art. 13

(Protezione dei dati)

Le Parti dichiarano di rispettare, nel trattamento delle informazioni personali, la normativa di riferimento (Regolamento UE 2016/679 e d.lgs. 196/2003, come modificato dal d.lgs. 101/2018),

anche dal punto di vista della sicurezza e si impegnano a elaborare le informazioni oggetto del presente protocollo di intesa in ossequio ai principi generali e alle disposizioni particolari della citata normativa di riferimento.

Art. 14
(Norme finali)

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, comma 2 del Codice civile, i sottoscritti dichiarano di approvare specificamente la disposizione di cui agli art. 4, 6, 8, 9, 11 e 12 e allegato 1 schema "progetto attuativo".

Letto e sottoscritto in, addì

Per la Regione Marche

*Per l'Agencia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca
"Marche Agricoltura Pesca (AMAP)*

Per l'Istituto alberghiero e la ristorazione _____

Adesione al protocollo di intesa

“Finalizzato alle attività didattiche e sperimentali e ulteriori attività di comune interesse nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità turistico alberghiera”

L'Istituto alberghiero _____ con sede legale in _____ Via _____ C.F. _____ legalmente rappresentata da _____ nella persona del _____ nato/a a _____ e domiciliato/a per la carica presso la sede dell'Istituto;

- presa visione dello schema di Protocollo d'intesa di cui all'allegato A della Delibera di Giunta della Regione Marche n. _____ del _____;
- rilevato che il protocollo è stato attivato con firma congiunta tra Regione Marche ed AMAP in data _____ nella sede di _____

CHIEDE L'ADESIONE AL PROTOCOLLO DI INTESA

Accettandone integralmente i contenuti.

Si allega protocollo di intesa firmato digitalmente.

Il rappresentante Legale

“Progetto attuativo”
Titolo

Preso atto del protocollo di intesa stipulato tra la Regione Marche, l’Agenzia per l’innovazione nel settore agroalimentare e della pesca “Marche Agricoltura Pesca” (AMAP) con DGR n. _____ del _____;

Rilevato che l'art. 5 “Sviluppo delle attività e relativi oneri” prevede che lo schema della scheda di progetto attuativo può essere attivata tra AMAP e uno o più Istituti alberghieri della Regione Marche;

TRA

La Regione Marche, con sede legale in Ancona Via gentile da Fabriano n. 6 Cap 60125, C.F. 80008630420 e legalmente rappresentata dal, nella persona del....., nato a il....., domiciliato per la carica presso la sede dell’Ente,

L’Agenzia per l’innovazione nel settore agroalimentare e della pesca “Marche Agricoltura Pesca” (AMAP) con sede legale in Osimo (AN), Via T. Edison n. 1, P. IVA 01491360424, nella persona del Presidente e legale rappresentante, _____, nato a _____ il _____ e domiciliato per la carica presso la sede dell’Ente,

E

L’Istituto alberghiero _____ con sede legale _____ C.F. _____ legalmente rappresentata da _____ nato/a a _____ e domiciliata per la carica presso la sede dell’Istituto _____ via _____ cap. _____ città _____,

(Inserire i soggetti coinvolti nello specifico progetto)

Si dispone e si condivide il presente:

Progetto “Titolo”

- attività a titolo non oneroso**
- attività a titolo oneroso (allegato alla convenzione stipulata in data)**
- Obiettivo di progetto**

Attività di progetto (vedi tipologia attività art. 3 protocollo d’intesa)

Durata del Progetto

Il progetto decorre dalla data di firma dei rappresentanti legali o loro delegati e termina il

(di seguito Inserire solo soggetti coinvolti)

Regione Marche: Struttura interessata e responsabilità tecnica del progetto

Struttura _____ sede _____

Referente _____

AMAP: Struttura interessata e responsabilità tecnica del progetto

Struttura _____ sede _____

Referente _____

Istituto/i Alberghiero/i: Struttura interessata e responsabilità tecnica progetto

Struttura _____ sede _____

Referente _____

Varianti ed altre condizioni

Eventuali varianti al presente progetto possono essere applicate previa condivisione formale tra le parti.

Per tutto ciò che non è espressamente richiamato nel presente progetto attuativo si rimanda al protocollo di intesa stipulato di cui alla DGR n. _____ del _____.

Visto e sottoscritto

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005, modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 235/2010 e dal D.P.R. n. 445/2000 e norme collegate, nonché dal D.L. n. 145/2013, convertito con Legge n. 9/2014, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005, modificato ed integrato dal D.Lgs. n. 235/2010 e dal D.P.R. n. 445/2000 e norme collegate, nonché dal D.L. n. 145/2013, convertito con Legge n. 9/2014, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa